

A SÍNDROME DA RAINHA VERMELHA NA SEGURANÇA PÚBLICA: UMA ANÁLISE SOB A ÓTICA DA POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Roberto BUENO – Faculdade Eduvale de Avaré – betobueno_@hotmail.com
Vagner BERTOLI – Faculdade Eduvale de Avaré – vagnerbertoli123@gmail.com

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

O presente estudo trata da chamada “síndrome da Rainha Vermelha” - metáfora apresentada pelo sociólogo Marcos Rolim (2006) - como forma de demonstração de um dos pilares da atual crise na segurança pública vivida no país: o eminente sucateamento da Polícia Civil. Referido autor busca em uma passagem do livro de Lewis Carrol (Alice no país das maravilhas) - em que a personagem principal corria alucinadamente à pedido da Rainha, mas acabava voltando sempre ao mesmo lugar - a descrição para demonstrar a situação produzida pelo modelo atual de policiamento. Por mais empenhada que esteja, a impressão é de que os esforços policiais costumam chegar a lugar nenhum. Referida constatação parece ser ainda mais concentrada quando se trata da Polícia Civil. Com base nas concepções da referida síndrome, este estudo procurou, através de pesquisa quali-quantitativa extraída de questionário aplicado à integrantes da Polícia Civil do Estado de São Paulo, apontar os motivos que levam à sensação da inoperância da instituição, também com o intuito de verificar possível abandono do Estado em relação ao policiamento garantido constitucionalmente, caracterizado por questões como a falta de material humano e aparo tecnológico nas Delegacias, a visão da sociedade e de outras importantes instituições sobre a Polícia, o modelo atual de combate ao crime, dentre outros apontamentos.

PALAVRAS-CHAVE: Síndrome da Rainha Vermelha, Segurança Pública, Criminologia, Polícia Civil, Congresso.

INTRODUÇÃO

A principal tese deste estudo diz respeito à atual situação vivenciada pela Polícia Civil – percepção de sucateamento – facilmente demonstrada pela ideia central de “Síndrome da Rainha Vermelha”, trazida pelo sociólogo Marcos Rolim (2006) em livro homônimo, em que os esforços policiais parecem sempre nulos em relação ao combate ao crime e à preservação da segurança pública nacional. Para o autor, a instituição como um todo parece sempre imóvel e impotente, mesmo que seus esforços sejam desenvolvidos em sua máxima intensidade.

Tal sensação propagada pelo autor tende a ser ampliada quando o campo de estudo reduz à Polícia Civil. Dados recentes demonstram que problemas como o déficit de funcionários, a redução de investimentos, a falta de aparatos tecnológicos (dos mais completos aos mais simples, como microcomputadores), e a falta de veículos em condições de utilização para realizar operações ou mesmo serviços de rotina, dentre outras, são vistos como fatores fundamentais para a percepção de que a instituição não possui bom andamento. Como óbvio resultado, a ideia de inoperância cresce diariamente entre seus integrantes, na medida em que não possuem boa estrutura para a realização de suas funções básicas previstas constitucionalmente – a de Polícia Judiciária -. Somado aos problemas estruturais e de quadro pessoal, importante ainda frisar questões atinentes à recente imagem passada pela instituição, fruto de uma gestão aparentemente errônea em relação ao combate à criminalidade. Busca-se sempre – muito também em razão dos problemas acima mencionados- um modelo reativo de policiamento, em que a Polícia tende sempre a ser acionada após a ocorrência do crime. Referida menção se afirma pelas palavras de Marx APUD Rolim (2006, p. 128) de que “A justiça Penal é um anacronismo cujos agentes só fazem atirar na ferida depois que a batalha está terminada”.

Diante do mencionado, o objetivo do presente estudo é analisar, sob o ponto de vista dos integrantes da Polícia Civil, se os referidos problemas acima mencionados realmente fazem parte de seu cotidiano, e se em razão desses problemas a explicação dada pela metáfora da “Síndrome da Rainha Vermelha” é realmente vivenciada, de maneira que este seja um dos cerne que fazem com que a segurança pública esteja em situação alarmante hodiernamente.

MATERIAL E MÉTODOS

Com a finalidade de analisar a atual situação da Polícia Civil, verificando a incidência de institutos ditos vinculativos à síndrome aqui utilizada como base, fora realizada, além de estudos bibliográficos fulcrais para o presente estudo, uma pesquisa quali -quantitativa com trinta e nove funcionários da Polícia Civil, distribuídos em dez cidades do Estado de São Paulo. Foram onze questões encaminhadas via formulário digital, concernentes ao tema. Dentre as perguntas, estavam “Como você percebe a imagem da Polícia perante a sociedade?” “Você se sente valorizado em seu trabalho? Trocaria sua profissão por outra?”, “Como você avalia a estrutura humana da polícia? O número de funcionários é suficiente? A carga horária é respeitada?”, “Como você avalia o uso de inteligência da polícia para desvendar os crimes da sua cidade (Existe um serviço de inteligência?)”, “Como você avalia a questão da responsabilização dos infratores?”, dentre outras. Ao final, as respostas foram tabuladas e analisadas afim de se obter o resultado almejado. O período de pesquisa incidiu entre 01/12/2017 à 19/09/2018.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As três primeiras questões disseram respeito à percepção dos entrevistados à imagem da Polícia Civil perante a sociedade (questão 1), o Ministério Público e o Judiciário (questão 2), e a Polícia Militar (questão 3). Em relação à primeira questão, 84,6% dos entrevistados mencionam que a sociedade vê a Polícia de forma negativa. Tal constatação vai ao encontro do mencionado por Rolim (pag. 36), que assevera que “na verdade, a polícia e o público resultam tão apartado um do outro que, para muitas comunidades o policial passa a ser identificado como “aqueles que vem nos prender”. Dentre as respostas que complementam a constatação, insta frisar a de um entrevistado que menciona que há um desgaste que não se dá apenas na percepção das rondas que realizam, mas também nos atendimentos nas Delegacias, que segundo ele “ampliam a imagem ruim da instituição na medida em que, por exemplo, uma vítima consegue registrar um boletim de ocorrência 3 horas depois da chegada, porque o sistema da Polícia estava fora do ar, ou porque só um escrivão não consegue atender 5 pessoas ao mesmo tempo”.

Como forma de ampliar o debate acerca da imagem daqueles que trabalham na instituição, fora questionada a percepção destes quanto à imagem perante o Ministério Público e o Judiciário. Enquanto 69% avaliaram negativamente a percepção do judiciário perante seus trabalhos, 92% menciona que o Ministério Público vê a Polícia de forma negativa. 12 citaram o olhar preconceituoso desta última instituição. Segundo um entrevistado, há “uma disputa de poder onde o Ministério Público quer no mínimo gerenciar a Polícia Civil”.

Já em relação à imagem perante os Policiais Militares, os entrevistados demonstram claramente que há certa concorrência entre as instituições. 71% dos entrevistados avaliaram negativamente a percepção. Um deles cita que “Para a Polícia Militar a polícia civil é um motor fundido que precisa ser substituído por ela.”. Outro afirma que “A polícia militar desconstruiu a polícia civil.”

Outras questões que merecem menção disseram respeito à estrutura humana e física das Delegacias de Polícias. Em relação ao aspecto humano (suficiência de funcionários e carga horária por exemplo), 93% avaliaram negativamente. Para um dos entrevistados, “A polícia Civil esta velha, acabada, sem motivação pela falta de dignidade, pela falta do elemento humano o qual o Estado não repõe e o pior sem salário digno”. Outros mencionam que a situação é de abandono. Um deles menciona que já trabalhou “por quase 50 horas consecutivas, quando um agente precisou fazer uma cirurgia de emergência”. Outro cita que “A estrutura humana da polícia é mal gerida, com muitos desvios de função, como escrivães sendo secretários e investigadores de polícia sendo motoristas dos Delegados mais graduados”.

Já em relação à estrutura física (Local de trabalho, situação dos computadores e das viaturas), o descontentamento também é grande (78,4%). Um dos entrevistados menciona que “A estrutura física da polícia é inadequada, principalmente em unidades de polícia territorial menos favorecidas, onde os prédios têm problemas estruturais, faltam viaturas e algumas estão em situação precária, os sistemas policiais não funcionam adequadamente e não conversam com outras instituições, os computadores são minimamente satisfatórios”. Por fim 12 entrevistados reclamaram especificamente do local de trabalho.

Reclamações também são vistas em relação às audiências de custódia. Apesar da maioria compreender a necessidade de sua realização, muitos (68%) reclamam das escoltas que os Policiais Civis fazem. “Não podemos ser babás de bandidos”, menciona um

entrevistado. Outro diz que “O Governo do Estado, quando não sabe o que fazer, joga a responsabilidade na sua instituição mais falida. A escolta na audiência de custódia é só mais um caso”.

Questões sobre o uso de inteligência Policial pelo órgão, bem como sobre o modelo atual de policiamento foram realizadas. Sobre a primeira, 59% diz ser inexistente ou precária. Um deles diz que “Existe, mas é muito fraco. Justamente porque estamos atrelados ao plantão, fazendo o cartório pra PM e GCM. Não se investe na investigação. A chefia cobra a mensagem, mas não o resultado da apuração, não a presença do policial civil no local do crime”. Quanto ao modelo reativo de policiamento – geralmente só trabalham após a investigação do crime, 67% disse não haver possibilidade de ser modificada. “Hoje nós somos cartorários. Investigar não é mais a nossa função”.

Questionados sobre a responsabilização dos infratores que costumam ser presos por eles, 89,6% disseram se sentir frustrados. Em linhas gerais, reclamam da benevolência do estado quanto ao cumprimento das penas. “É extremamente desmotivante você prender um bandido, e dois meses depois você encontrar ele no mesmo lugar”. “Parece que estamos andando em círculos, que nosso trabalho não vale de nada”. “Esse é um dos casos desmotivantes, na maioria das vezes o "infrator" sai em liberdade, "zuando" da Autoridade, por vezes depois o ameaça física e patrimonialmente o agente da lei e não mudam seus hábitos de renda”. São apenas algumas das reclamações.

Por fim, perguntados se sentem-se valorizados, e se trocariam de profissão, a totalidade disse inexistir valorização. “De modo algum, sempre na policia civil, em especial os operacionais, viveram de migalhas e promessas vãs do chefe do governo estatal, de chapéus nas mãos aguardando esmolos, sendo desvalorizada tanto por aquele quanto por superiores hierárquicos”, disse um entrevistado. Apesar disso, 40% “apenas” disse que trocaria de Profissão.

CONCLUSÃO

Constatou-se, por meio da pesquisa, que a presença de institutos aqui estudados e ditos vinculativos à síndrome da rainha vermelha são claramente constatados nos dizerem dos entrevistados. O sucateamento da instituição é perceptível para quem volta os olhares aqueles que carregam a Polícia Civil nas costas. Apesar de visível, pouco se faz em relação

a estes. Não recebem um salário condizente, não possuem aparatos para auxiliar nas investigações, não possuem um bom ambiente físico. Em relação ao atual modelo de policiamento, pouco pode ser feito enquanto não se melhoram questões acima mencionadas, que devem ser consideradas o alicerce para o bom funcionamento da Polícia. Fica latente através da pesquisa que, enquanto nada se faz, não há a mínima possibilidade de se discutir por exemplo o “ciclo completo de policiamento”, ou mesmo “o modelo de policiamento comunitário”, citadas como boas soluções por Rolim (2006). A síndrome tende a se agravar enquanto não houver a devida valorização.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ROLIM, Marcos. A Síndrome da Rainha Vermelha: policiamento e segurança pública no Século XXI. Rio de Janeiro:Zahar,2006.

ASPECTOS LEGAIS E CONSTITUCIONAIS ACERCA DA EIRELI - EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

Bruno Medeiros Marques – Faculdade Eduvale – bmedeirosmarques@gmail.com

Walter Matheus de Lara – Faculdade Eduvale – walter.xbalanque@gmail.com

Lucas Zucherato de Carvalho Oliveira – Faculdade Eduvale lucaszucherato98@gmail.com

Tiago da Silveira Christofalo – Faculdade Eduvale – tiago_mta@hotmail.com

João Guilherme de Oliveira – Faculdade Eduvale – joaoguilherme@jgoliveira.com.br

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

O presente artigo tem por objetivo analisar a EIRELI – Empresa Individual de Responsabilidade Limitada e, por conseguinte, a (in)constitucionalidade da exigência de um capital mínimo de 100 vezes o maior salário mínimo vigente no país para sua constituição. Para isso tomar-se-á como base a repercussão da criação dessa nova modalidade de empresa e, ainda, de que forma a sua criação contribuiu para a diminuição dos chamados “sócios fictícios”. Além disso, far-se-á um estudo com base na ADI nº 4637 que questiona a lei que permite a criação da EIRELI, com fundamento de que fere princípios rudimentares, além de violar o artigo 7º, IV da CF.

PALAVRAS-CHAVE: Constitucionalidade. Inconstitucionalidade. EIRELI.

INTRODUÇÃO

O empreendedorismo esteve presente durante toda a história do Brasil, desde as tribos indígenas, depois a chegada dos portugueses e a colonização, até o início da industrialização. Os colonizadores do Brasil foram um dos primeiros empreendedores: baseavam seus empreendimentos em recursos que levavam para a Europa, v.g.: ouro, pau-brasil, animais, ervas e outras especiarias.

Desde aquele tempo, os portugueses empreendiam na Europa com os recursos extraídos de nosso país, e, o que sobejava, por nós era utilizado.

Diante da apressurada expansão da mercancia, a constituição de uma sociedade de direito se tornou muito comum. Aqueles que aspiravam iniciar uma atividade negocial, podiam se inscrever como empresário, instituindo, pois, uma firma individual. Contudo, se eventuais prejuízos decorrentes do negócio surgissem, impactariam diretamente em seu patrimônio pessoal, pois, a figura do “empresário individual” não continha a chamada “responsabilidade limitada”, sendo, o seu sócio, portanto, responsável ilimitadamente pelas dívidas contraídas no exercício da atividade empresarial.

Para evitar esse cenário adverso, só havia um caminho: a constituição de uma sociedade cujo tipo previsse um limite de responsabilidade entre as obrigações empresariais e o patrimônio pessoal dos sócios. Passou-se a serem criadas, então, as chamadas “sociedades de favor” ou “sociedades de fachada”, na qual figurava como sócio de uma sociedade limitada, por exemplo, alguém que não estava efetivamente se associando, com investimentos e esforços, para a exploração da atividade empresarial (v.g., cônjuge, filhos etc.).

Dessa maneira, criou-se uma cultura empresarial fundada sobre o desvirtuamento da figura da sociedade. Este comportamento, entretanto, foi extremamente repudiado.

Procurando solucionar este antigo desafio do direito brasileiro, editou-se a Lei 12.44 que, alterando o Código Civil, criou a EIRELI.

O intuito deste trabalho é apresentar uma visão crítica – sem perder de vista aspectos constitucionais – acerca do instituto, questionando, sobretudo, sua legalidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em se tratando da nomenclatura, existem diversas críticas na doutrina, visto que há uma grande diferença entre Empresa e Empresário. Segundo alguns, o ideal seria que este instituto se chamasse: “Empresário Individual de Responsabilidade Limitada”. Expressão, aliás, que reputamos correta. Ora, empresa, refere-se à atividade econômica organizada, porquanto empresário é a pessoa que exerce a atividade econômica organizada.

Muito se discute acerca da natureza jurídica da EIRELI, segundo alguns: trata-se de uma sociedade unipessoal; enquanto para outros, um novo ente.

O autor Fábio Ulhoa Coelho¹, justificando sua posição diz: “*a interpretação sistemática do direito positivo conduz a conclusão de que não se trata de nova espécie de pessoa jurídica,*

1. Fábio Ulhoa Coelho, *Curso de Direito Comercial*, II, p. 383.

mas do nome juris dado à sociedade limitada unipessoal". Contudo, há que se frisar que está não é posição majoritária, posto que, há o enunciado nº 3, aprovado na I Jornada de Direito Comercial que vige em sentido oposto, negando a hipótese de ser uma sociedade unipessoal e esclarecendo: é um novo ente, distinto da pessoa do empresário e da sociedade empresária.

Certo é que, segundo Nelson Nery², a EIRELI é um estímulo ao empreendedorismo. Ensinam os autores que: *"tal instituto é em tudo compatível com o espírito da atual legislação brasileira, de enfatizar a empresa como detentora de uma função social que impulsiona a economia e o crescimento do país"*.

A ideia, com a criação da EIRELI, foi justamente permitir que o empreendedor, mesmo sem sócios, tenha uma empresa de responsabilidade limitada. Evitando, destarte, a já repudiada prática da constituição de sociedades limitadas com sócios "fantasmas", detentores de apenas 1% do capital social.

Logo, o objetivo do instituto, indubitavelmente, é de trazer mais segurança ao empresário que quer atuar no ramo sozinho, para que este possa – com segurança – investir em seu negócio sem ter receio de perder o seu patrimônio pessoal em decorrência de um eventual insucesso no empreendedorismo.

Pode-se dizer, sem muitas pretensões, que, a finalidade da EIRELI, não foi totalmente alcançada. Tendo em vista que por ter a lei fixado uma exigência de um capital mínimo não inferior a 100 vezes o maior salário mínimo vigente no país (o que equivale, atualmente, a R\$95.400,00), acabou por impossibilitar o uso de seus benefícios por grande parte dos empresários individuais brasileiros.

Quantos ao requisitos para a constituição da EIRELI, grande parte deles estão presentes no artigo 980-A do Código Civil. Porém, existem alguns que não estão no artigo ora mencionado, encontrando-se, pois, no dispositivo 972³ do CC. Mesmo o art. 980-A não explicitando a exigência do cumprimento de tais requisitos (CC 972), aplicam-se por força do disposto no 980-A, §6⁴, e, sobretudo, por serem requisitos gerais, inerentes à atividade empresarial. Como já comentado anteriormente, um dos requisitos que gera grande polêmica

2. Nelson Nery Junior e Rosa Maria de Andrade Nery, *Código Civil Comentado*, p. 1545.

3. Art. 972, *in verbis*: "Podem exercer a atividade de empresário os que estiverem em pleno gozo da capacidade civil e não forem legalmente impedidos." (grifos nossos).

4. Art. 980-A, §6º, *in verbis*: "Aplicam-se à empresa individual de responsabilidade limitada, no que couber, as regras previstas para as sociedades limitadas.".

é o do caput do artigo 980-A, ao estabelecer um capital mínimo para a constituição de uma EIRELI.

Outro ponto que gera polêmica sobre o instituto, é o parágrafo 2º, artigo 980-A, que traz uma limitação: apenas uma EIRELI por pessoa natural. Ora, se o objetivo da EIRELI foi criar uma espécie de barreira entre o patrimônio da empresa e o do empresário, incentivando-o a empreender com mais segurança, sem correr o risco de ter o seu patrimônio pessoal afetado, não há motivos para tal restrição. Imaginemos que um empresário que constitua uma empresa registrada na modalidade EIRELI, passe a crescer tanto que decida expandir para outras atividades, em áreas diferentes. Este, constituiu uma EIRELI, mas, agora – desejando atuar também em outras áreas –, terá de constituir uma sociedade ou ser empresário individual, colocando todo seu patrimônio pessoal em risco? Tentando justificar a restrição, Marcelo Fortes Barbosa Filho⁵ ensina:

Não é admissível que uma pessoa possa criar mais do que uma empresa individual de responsabilidade limitada. Só uma é admitida, e esta limitação não causou transtorno algum, pois não há exigência de delimitação precisa de um objeto, de maneira que atividades diferentes poderão ser alternadas ou sucedidas.

Embora a EIRELI tenha sido recentemente incluída no ordenamento, já se discute no STF o art. 980-A: uma ADI questionou a inconstitucionalidade da exigência de integralização do capital social mínimo vinculado ao salário mínimo, o que é expressamente vedado pela CF, art. 7º, IV. Melhor dizendo, a lei que introduziu a EIRELI no ordenamento jurídico, foi objeto de ADI antes mesmo de ser sancionada, quanto o projeto ainda estava em tramitação.

A ADI nº 4637 foi proposta em 2011 pelo Partido Popular Socialista, perante o STF e, ainda hoje, encontra-se em tramitação na egrégia Corte.

A ADI em questão questiona o artigo 980-A, *caput*, em sua parte final, onde dispõe “*o capital social não será inferior a 100 vezes o maior salário-mínimo vigente no País*”. Como fundamento, citou-se o fato de ser expressamente vedada pela CF/88 a vinculação do salário mínimo para qualquer fim.

O Partido argumentou ainda que, a finalidade da EIRELI é justamente contribuir para o desenvolvimento econômico e social do país, retirando o pequeno empreendedor do mundo

5. Cezar Peluso et al., *Código Civil Comentado*, ed. Manole, p. 946-947.

da informalidade. Porém, ao exigir um capital social mínimo de tamanha proporção, a própria lei acabou por impedir isso.

Além disso, o Partido alegou também violação aos princípios da igualdade e da livre iniciativa, tendo em vista que a sociedade limitada não requer um capital social mínimo e a EIRELI, de maneira injustificada, traz a obrigação de integralizar um capital de 100 vezes o maior salário mínimo vigente no país, o que obstaria a constituição de uma EIRELI por pequenos empresários.

Em contrapartida, a AGU manifestou-se no sentido de que essas são formas de garantir o princípio da segurança jurídica em relação a terceiros, de maneira a impedir que surjam empresas fictícias, fazendo com que haja sempre um patrimônio como garantia para assegurar que suas obrigações serão adimplidas. É dizer: esta exigência tem a clarividente intenção de que sejam protegidos os credores.

Na doutrina, é majoritário o entendimento de que a fixação de um capital social mínimo desse nível fere princípios elementares, como o da razoabilidade, o da livre iniciativa e, ainda, o da igualdade.

CONCLUSÃO

Com base nas pesquisas realizadas, foi possível fazer uma breve análise sobre o conceito, características e requisitos da EIRELI que foi instituída em 2011 pela Lei 12.441, que incluiu no ordenamento uma nova modalidade de empresa.

Pôde-se constatar que a EIRELI é um novo ente, distinto da pessoa do empresário e da sociedade empresária. Pode ser constituída mediante a integralização imediata de um capital mínimo de 100 vezes o maior salário mínimo vigente no país, e, possui uma restrição expressa muito criticada, segundo a qual pessoa natural somente pode ser titular de uma única EIRELI.

Teve-se a oportunidade de analisar a ADI nº 4637, onde verificou-se de um lado, diversos argumentos contra o estabelecimento de um capital mínimo de tamanha proporção, sendo alegado que violaria princípios como o da razoabilidade, da livre iniciativa, e, de certa forma, impediria com os objetivos principais da criação da EIRELI fossem atendidos, quais sejam: a diminuição de sociedades empresárias com a presença de sócios fictos e o impulsionamento da economia, mas de outro lado, foi arguida a questão da segurança jurídica

em relação a terceiros, pois faz-se necessário ter um patrimônio mínimo como garantia de adimplemento das obrigações.

Por fim, com base em todos os argumentos jurídicos apresentados, pode-se concluir que a EIRELI é, pelo menos em parte, inconstitucional, todavia, caberá ao STF a palavra final.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COELHO, F. U. Curso de Direito Comercial – Volume 2 – 16ª Edição – Saraiva - São Paulo, 2012.

RAMOS, A. L. S. C. Direito Empresarial – 7ª Edição – Método – São Paulo, 2017.

JUNIOR, N. N. e NERY, R. M. A. Código Civil Comentado – 12ª Edição – Revista dos Tribunais – São Paulo, 2017.

PELUSO, C. et al. Código Civil Comentado – 11ª Edição – Manole – São Paulo, 2017.

COMÉRCIO ELETRÔNICO – ASPECTOS JURÍDICOS

Marcelo Ribeiro Guido – Faculdade Eduvale de Avaré – marceloguido@msn.com

Eduarda Amaral de Souza Rocha – Faculdade Eduvale de Avaré –

Eduarda.rocha97@hotmail.com

Paulo Sérgio Fonseca – Faculdade Eduvale de Avaré – paulo.empreeiteiro@hotmail.com

João Guilherme de Oliveira – Faculdade Eduvale de Avaré –

joaoguilherme@jgoliveira.com.br

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

O presente artigo dispõe sobre o Comércio Eletrônico, elencando suas características e expondo os requisitos necessários para exercer a atividade empresarial através da internet. São abordadas as modalidades de comércio eletrônico, também conhecido como e-commerce, além dos principais aspectos jurídicos sobretudo o Decreto Federal n.º 7.962/2013, que regulamentou o Código de Defesa do Consumidor, no que dispõe sobre a contratação no comércio eletrônico.

PALAVRAS-CHAVE: Comércio eletrônico, e-commerce, loja virtual.

INTRODUÇÃO

O avanço tecnológico vem possibilitando a conexão das pessoas através do mundo virtual de forma cada vez mais intensa, tanto e a tal ponto que não é incomum observar rodas de amigos onde todos estão concentrados em seus smartphones. Aproveitando-se dessa conectividade e interatividade é cada vez mais comum a realização da atividade empresarial através da rede mundial de computadores, com o oferecimento de produtos e serviços através da internet.

Não se vai muito tempo, para que um músico adquirisse um instrumento musical, poderia pesquisar preços e qualidade em algumas lojas especializadas de sua cidade, e

posteriormente realizar a compra. Com o advento do comércio eletrônico, hoje, esse mesmo músico não fica adstrito às lojas de sua cidade ou dos grandes centros, sequer precisa sair do conforto do seu lar para procurar pelo instrumento que lhe agrada. Com uma simples pesquisa em um site de buscas, com certeza, vai encontrar o que procura. Vai saltar aos olhos inúmeras lojas virtuais, trazendo não só o produto procurado como também similares, com os mais variados valores, com infinitas possibilidades de forma de pagamento, ou seja, basta analisar o melhor custo benefício e efetuar a compra.

Este é um exemplo de como as relações comerciais veem mudando nos últimos tempos, e com essas transformações surgem novas e inúmeras questões jurídicas, culminando inclusive com a criação de um novo ramo jurídico denominado direito virtual, o qual é regulamentado por diversos Códigos e leis do nosso ordenamento jurídico, com base nisso, é de extrema importância, o operador do direito, conhecer os aspectos legais da parte operacional do comércio eletrônico, as tendências legislativas, para ao ser consultado por seu cliente poder oferecer decisões inteligentes e conscientes quanto ao seu negócio.

A intenção deste artigo é trazer ao leitor informações sobre o comércio eletrônico, em especial os principais aspectos legais na tratativa das relações comerciais através do meio virtual, ou seja, a internet.

MATERIAL E MÉTODOS

Os métodos de pesquisa utilizados foram meios eletrônicos, livros doutrinários, Códigos, bem como os ensinamentos recebidos no Curso de Direito, na disciplina relacionada com o tema.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Comércio eletrônico é aquela negociação/contratação que se realiza através da rede mundial de computadores, a internet. Para André Luiz Santa Cruz Ramos: “caracteriza-se o comércio eletrônico sempre que a venda de produtos ou serviços é instrumentalizada por meio de transmissão eletrônica de dados”. No comércio eletrônico há uma relação entre um vendedor e um comprador em qualquer lugar do mundo.

O direito virtual auxilia o empresário que deseja implementar seu negócio na rede mundial de computadores, clareando os aspectos jurídicos presentes nas etapas da constituição do comércio eletrônico desejado, já que são diversas as leis que o regulam, como por exemplo

o Código Civil, o Código Comercial, o Código de Defesa do Consumidor alterado pelo Decreto Federal n.º 7.962/2013, regulamentando disposição sobre a contratação no comércio eletrônico, mais recentemente a observação do Marco Civil da Internet, Lei n.º 12.965/14, que regula o uso da internet no Brasil, e até mesmo o aspecto tributário destacando-se a edição da Emenda Constitucional n.º 87/2015, que alterou parcialmente o art. 155 da Constituição Federal para melhor organizar a arrecadação e a divisão do ICMS visando as operações de compra e venda realizadas através do comércio eletrônico em que o remetente e o destinatário estejam em diferentes Estados da Federação.

Ao pensar em empreender através do comércio eletrônico o empresário deverá observar as diversas facetas desse ramo, como por exemplo, as modalidades que poderá adotar para comercializar seus produtos ou serviços, se a venda será direta ao consumidor, ou então a venda a outros empresários que irão revender seus produtos, ou até mesmo a possibilidade de criar uma plataforma onde os consumidores podem expor e vender seus produtos a outros consumidores.

São as principais modalidades de comércio eletrônico apontados pela Doutrina:

a) Business to consumer (B2C) - Negócios para consumidor: As negociações são efetuadas pela internet entre uma loja virtual (fornecedor) e um consumidor, denominada de comércio eletrônico. Exemplos: Submarino <www.submarino.com.br>, Pontofrio.com <www.pontofrio.com.br>, Kabum! <www.kabum.com.br>, entre milhares de outras. Os sites de venda coletivo como o Groupon e o Peixe Urbano, também se enquadram nessa modalidade.

b) Business to business (B2B) – De empresa para empresa: São empresas que negociam entre si, através da rede mundial de computadores, para fomentar a atividade econômica. São exemplos de B2B as lojas virtuais Balão da Informática <www.balaodainformatica.com.br>, a Staples <www.staples.com.br> e a Dell <www.dell.com/pt-br>, pois são fornecedoras de produtos (negócio-meio) para outras lojas virtuais da modalidade B2C (negócio-fim), apesar de também efetuarem vendas diretamente ao consumidor.

c) Consumer to consumer (C2C) - Consumidor ao consumidor: Nesta terceira modalidade ocorrem as negociações entre consumidores através de um canal disponibilizado por uma empresa, como por exemplo o Mercado Livre <www.mercadolivre.com.br>, Web Motors <www.webmotors.com.br>, Olx <www.olx.com.br>. Aqueles que compram e vendem não

possuem status de agente econômico e o empresário limita-se apenas a organizar o canal (ambiente virtual) para que as negociações ocorram.

O comércio eletrônico deverá se desenvolver em um estabelecimento empresarial virtual ou digital, que segundo Marlon Tomazette, são de dois tipos:

a) Originário: onde a atividade empresarial se desenvolve exclusivamente por meio virtual, ou seja, todas as operações acontecem eletronicamente, desde a exposição do produto/serviço, passando pela escolha do cliente, a finalização da compra e a efetuação do pagamento. Ainda que a entrega do produto seja feita de forma física.

b) Derivado: Nesse caso o comércio eletrônico não é pleno, o estabelecimento comercial serve apenas como uma vitrine para a exposição dos produtos e/ou serviços. Pode acontecer até a oferta de produtos e a captação de pedidos, mas a finalização da operação não é permitida, ou seja, esse tipo de estabelecimento tem origem de uma atividade empresarial que já existia anteriormente, servindo apenas como meio para alavancar as vendas.

Para aqueles que pretendem abrir um comércio eletrônico, o primeiro passo é registrar e validar um domínio, ou seja, o endereço a ser utilizado na internet. O que poderá ser feito através do site <registro.br>, onde após encontrar um domínio disponível, deverá ser realizado um cadastro pessoal criando uma conta e, posteriormente efetuar o registro do domínio informando o CPF (pessoa física) ou o CNPJ (pessoa jurídica). O registro e a validação do domínio possuem uma taxa que deverá ser paga anualmente.

Há a existência de exigências para desenvolver a atividade empresária na internet e independentemente da modalidade do comércio eletrônico ou do tipo de estabelecimento empresarial virtual, o empreendedor deverá atentar-se para os inúmeros requisitos necessários. Deverá definir qual o tipo de empresa deseja constituir e com isso, as regras são as mesmas para os empreendimentos físicos: empresário individual, empresa individual de responsabilidade limitada ou uma sociedade empresária.

Entre as exigências jurídicas está o registro da empresa na junta comercial, além do registro nas Secretarias da Receita Federal e Fazenda Estadual, na Prefeitura Municipal, bem como o enquadramento na entidade sindical patronal e o cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.

Deverá atentar-se para os requisitos legais básicos explícitos no Decreto Federal 7.962/13 e para a existência de leis estaduais, como por exemplo, no Estado de São Paulo, onde vigora a Lei da Entrega Agendada (Lei Estadual n.º 13.747/09).

Agora, se o empreendedor deseja ir mais longe, com a atuação de vendas para o exterior, as exigências são ainda maiores. Deverá registrar-se no SISCOMEX <<http://www.portalsiscomex.gov.br/>>, e deverá providenciar diversos documentos, os principais são: documentação sanitária, documentação aduaneira de mercadoria, nota fiscal de venda, plano de carga, fatura comercial, lista de embarque, pedido de inspeção de sanidade vegetal, registro de exportação, declaração de despacho de exportação, documento de protocolo oficial das exigências sanitária e outras restrições do país importador.

O comércio eletrônico na modalidade B2C: Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produtos ou serviços como destinatário final, é o que define o art. 2.º da Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor (CDC).

O comércio eletrônico que ocorre entre uma empresa e o consumidor, chamado de “*bussines to consumer*” ou B2C é regulado pelo Decreto Federal n.º 7.962/2013, que regulamentou o CDC, no que dispõe sobre a contratação no comércio eletrônico.

Este decreto é pautado em três pilares fundamentais: a) que as informações ao consumidor sejam claras e visíveis; b) que o atendimento ao cliente seja eficaz; e c) deve ser respeitado o direito de arrependimento.

Para certificar que as informações ao consumidor serão claras e visíveis, o art. 2.º do Decreto Federal n.º 7.962/2013 assevera que:

Os sítios eletrônicos ou demais meios eletrônicos utilizados para oferta ou conclusão e contrato de consumo devem disponibilizar, em local de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

I - nome empresarial e número de inscrição do fornecedor, quando houver, no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda;

II - endereço físico e eletrônico, e demais informações necessárias para sua localização e contato;

III - características essenciais do produto ou do serviço, incluídos os riscos à saúde e à segurança dos consumidores;

IV - discriminação, no preço, de quaisquer despesas adicionais ou acessórias, tais como as de entrega ou seguros;

V - condições integrais da oferta, incluídas modalidades de pagamento, disponibilidade, forma e prazo da execução do serviço ou da entrega ou disponibilização do produto; e

VI - informações claras e ostensivas a respeito de quaisquer restrições à fruição da oferta.

O art. 4.^a do mesmo Decreto, para garantir que o atendimento ao cliente seja ágil e eficaz, estabelece que:

Para garantir o atendimento facilitado ao consumidor no comércio eletrônico, o fornecedor deverá:

I - apresentar sumário do contrato antes da contratação, com as informações necessárias ao pleno exercício do direito de escolha do consumidor, enfatizadas as cláusulas que limitem direitos;

II - fornecer ferramentas eficazes ao consumidor para identificação e correção imediata de erros ocorridos nas etapas anteriores à finalização da contratação;

III - confirmar imediatamente o recebimento da aceitação da oferta;

IV - disponibilizar o contrato ao consumidor em meio que permita sua conservação e reprodução, imediatamente após a contratação;

V - manter serviço adequado e eficaz de atendimento em meio eletrônico, que possibilite ao consumidor a resolução de demandas referentes a informação, dúvida, reclamação, suspensão ou cancelamento do contrato;

VI - confirmar imediatamente o recebimento das demandas do consumidor referidas no inciso, pelo mesmo meio empregado pelo consumidor; e

VII - utilizar mecanismos de segurança eficazes para pagamento e para tratamento de dados do consumidor.

Já o direito ao arrependimento por parte do consumidor é tratado no artigo 5.^o do referido Decreto Federal, nos seguintes termos:

O fornecedor deve informar, de forma clara e ostensiva, os meios adequados e eficazes para o exercício do direito de arrependimento pelo consumidor.

§ 1º O consumidor poderá exercer seu direito de arrependimento pela mesma ferramenta utilizada para a contratação, sem prejuízo de outros meios disponibilizados.

§ 2º O exercício do direito de arrependimento implica a rescisão dos contratos acessórios, sem qualquer ônus para o consumidor.

§ 3º O exercício do direito de arrependimento será comunicado imediatamente pelo fornecedor à instituição financeira ou à administradora do cartão de crédito ou similar, para que:

I - a transação não seja lançada na fatura do consumidor; ou

II - seja efetivado o estorno do valor, caso o lançamento na fatura já tenha sido realizado.

§ 4º O fornecedor deve enviar ao consumidor confirmação imediata do recebimento da manifestação de arrependimento.

O direito de arrependimento é uma das normas mais discutidas no âmbito do comércio eletrônico, pois diz que o cliente possui até 7 (sete) dias úteis após o recebimento do produto para solicitar o cancelamento da compra. Havendo arrependimento do consumidor caberá ao vendedor apenas realizar a logística inversa para recuperar o produto e devolver o dinheiro, sem nada poder questionar ou descontar.

O comércio eletrônico nas modalidades B2B e C2C: O comércio eletrônico interempresarial, ou seja na modalidade B2B- *bussines to bussines* e nas relações comerciais C2C – *consumer to consumer*, a princípio, não se aplicam as normas previstas no Código de Defesa do Consumidor nem o Decreto Federal n.º 7.962/2013, sendo possível o respaldo jurídico no Código Civil .no Código Comercial, em Tratados Internacionais ou outras legislações vigentes, para dirimir os conflitos que venham a surgir. Nesses casos os contratos são estabelecidos ou entre duas empresas ou entre dois particulares, não havendo uma relação de consumo, a não ser no caso de uma empresa que adquire produtos não para a revenda, mas sim para o seu consumo próprio, mas nesse caso temos então uma relação comercial na modalidade B2C.

CONCLUSÃO

O tema é demasiadamente extenso, porém muito interessante, pois trata-se do presente e do futuro do comércio. É cada dia mais difícil encontrar pessoas que não tenham efetuado compras através da internet, já que é uma ferramenta de uso muito fácil e com a evolução dos dispositivos móveis (smartphones) a tendência que é que todos tenham acesso às informações, bem como ao comércio eletrônico.

Com o avanço tecnológico surgirão também os conflitos e caberá ao direito dirimi-los, devendo o operador do direito estar atento a todas as mudanças, para que esses conflitos sejam amenizados ao máximo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COTS, M. (2014). *Aspectos legais do e-commerce*. Acesso em 20 de abril de 2018, disponível em SEBRAE:

[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/1fb2b554ec81cb7a7da2eeab6ecef4c3/\\$File/5051.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/1fb2b554ec81cb7a7da2eeab6ecef4c3/$File/5051.pdf)

CRUZ, A. (29 de setembro de 2014). *Lei do e-commerce: legislação para abrir uma loja virtual*. Acesso em 25 de maio de 2018, disponível em E-commerce Brasil:

<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-loja-virtual>

EUGÊNIO, M. (10 de novembro de 2016). *Legislação sobre o funcionamento de lojas virtuais*.

Acesso em 20 de abril de 2018, disponível em Dloja Virtual: <https://www.dlojavirtual.com/e-commerce/legislacao-sobre-o-funcionamento-de-lojas-virtuais>

GOMES, F. B. (2018). *Manual de Direito Empresarial*. Salvador: JusPodivm.

MARQUES JÚNIOR, V. E. (s.d.). *Como montar uma loja virtual*. Acesso em 25 de maio de 2018, disponível em SEBRAE: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-loja-virtual>

RAMOS, A. L. (2017). *Direito Empresarial (7.ª ed.rev.e atual. ed.)*. São Paulo: Método.

Redator Rock Content. (31 de julho de 2016). *O guia completo de como registrar um domínio na internet*. Acesso em 30 de maio de 2018, disponível em marketing de conteúdo:

<https://marketingdeconteudo.com/como-registrar-um-dominio/>

SILVA, C. E. (12 de março de 2018). *Legislação para abrir uma loja virtual: o que você precisa saber?* Acesso em 20 de abril de 2018, disponível em E-commerce master:

<https://ecommercemaster.com.br/legislacao-para-abrir-loja-virtual/>

TOMAZETTE, M. (2018). *Curso de Direito Empresarial - Teoria Geral e Direito Sociário*. São Paulo: Saraiva Educação.

CONCILIAÇÃO UMA FORMA DE DIREITO

Carlos Leonardo Graciano - Faculdade Eduvale de Avaré/SP -
carlos_graciano21@hotmail.com

Simone Valadão Costa e Tressa - Faculdade Eduvale de Avaré/SP -
simone.legis@gmail.com

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

Conforme aborda o novo Código de Processo Civil (CPC/15) uma das formas de se resolver os problemas e conflitos gerados é através da audiência de conciliação, na qual, em muitos casos, se chega a um denominador comum, provando assim que o ato de conciliar e também de ter a presença de uma terceira pessoa como mediador, nos conflitos agiliza o trabalho do Poder Judiciário e também das partes interessadas, as quais recebem muito mais vantagem nesse sentido.

PALAVRAS-CHAVE: Conciliação. Mediação. Judiciário. Direito. Partes.

INTRODUÇÃO

O convívio dos seres humanos em sociedade gera entre eles algumas desavenças, as quais muitas vezes não se resolvem na conversa amigável. Diante do descumprimento de determinados acordos, as partes contratante e contratado não chegam, por si só, a um ponto de equilíbrio para a solução e uma nova negociação. Esses, entre outros problemas, que são gerados entre as pessoas, muitas vezes acabam tendo que se resolver perante o Judiciário, o que muitas vezes atrasa todo o serviço que a Justiça tenha, ou ainda, casos urgentes que precisem de uma atenção especial.

Por isso, pensando nessa agilidade e evitando que determinados conflitos gerem processos, a conciliação e mediação é um método que vem dando certo em todo campo jurídico, pois com a presença de um terceiro conciliador ou mediador, seja este funcionário ou

não dos tribunais, o índice de acordos tem crescido, logo os problemas são resolvidos e levados apenas para a homologação judicial.

Para facilitar ainda essas conciliações existem órgãos próprios a isto, como o CeJusc (Centro Judiciário de Solução de Conflitos), o qual, com a presença de uma pessoa capacitada com cursos e treinamentos promovidos pelos tribunais, promove esse acordo entre as partes, garantindo assim que nenhuma delas saia prejudicada.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente resumo foi elaborado a partir de pesquisas bibliográficas e de sites das redes sociais, relacionadas a conciliação e mediação, tendo por base que o convívio de seres humanos em um âmbito social gera desavenças entre eles, causando problemas que precisam muitas vezes da interferência de uma terceira pessoa que desconheça as partes em conflito para que assim se chegue a um ponto comum de equilíbrio.

Sabemos que com base no novo CPC de 2015, mesmo nos problemas que recorrem a justiça para que sejam resolvidos, é possível uma tentativa de solução amigável em uma audiência de conciliação, conforme nos traz o artigo 334 (BRASIL, 2015). Existem, ainda, Centros de Soluções de Conflitos que visam a agilidade e praticidade para que os problemas sejam resolvidos, não necessitando que estes recorram aos tribunais para um acordo, somente depois para uma homologação judicial..

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O ser humano, por si só, não consegue e não deve viver isoladamente ou em apenas um ciclo de pessoas, mas este foi feito para crescer e se desenvolver em sociedade. Contudo esse convívio traz a ele algumas divergências de pensamentos, gostos e ações gerando assim conflitos perante o meio em que habita.

Denomina-se sociedade civil o grupo de pessoas e suas respectivas relações e sendo assim vai se compondo todo o Estado no qual o ser humano está inserido. Essa associação de pessoas gera regras, nem sempre escritas e transpassadas no papel, pois a cultura de uma sociedade vai se formando a partir de suas afinidades, sejam elas, por exemplos, crenças, gostos musicais e outras naturezas a partir desses.

Nesse contexto podemos citar o pensamento do grande filósofo Thomas Hobbes, "O homem é o lobo do homem", que acreditava que sempre haveria homem tentando provocar

conflitos, tentando assim tomar o poder para seu próprio domínio. Sobre esse déspota, Hobbes entende necessária sua manutenção até o momento em que a paz e a prosperidade almejada sejam alcançadas para todo o povo (O HOMEM..., 2015).

Sendo assim, existem no meio jurídico duas maneiras de solucionar problemas mais rápido, agilizando assim a vida das partes interessadas e também o serviço do Judiciário, sendo elas a Mediação e a Conciliação.

Ainda assim vemos o que nos diz o defensor público Renato Elias a esse respeito: “Ambos são os meios extrajudiciais de resolução de conflitos que utilizam terceiros imparciais”. (DEFENSORIA, 2012).

No entanto, o que pode se ver na mediação é um terceiro agindo como mediador, sendo um facilitador da resolução de determinado problema, cooperando pela comunicação e discussão do problema entre as partes para que cheguem a solução da controvérsia que deu início ao conflito. Por sua vez no ato de conciliação vem a estar presente um terceiro conciliador, que através de seu trabalho opina e propõe soluções àqueles que estão com um problema em tema e precisa ser resolvido, seja este com urgência ou não.

No que se refere a esse assunto, notamos que o novo CPC trouxe diversas inovações no âmbito jurídico brasileiro, vemos o que se diz no corpo do texto do artigo 334 do referido código:

Art. 334. Se a petição inicial preencher os requisitos essenciais e não for o caso de improcedência liminar do pedido, o juiz designará audiência de conciliação ou de mediação com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, devendo ser citado o réu com pelo menos 20 (vinte) dias de antecedência.(BRASIL, 2015)

Ainda quando se fala em audiência de conciliação, dentro dos processos, no âmbito jurídico vemos o que nos diz o juiz Josué Modesto Passos coordenador do setor de conciliação do fórum Central Cível de São Paulo:

O método tradicional para a solução de problemas é o processo, a ação na Justiça, mas nos últimos anos vem aumentando a procura por métodos alternativos, como as audiências de conciliação. Elas agilizam a solução de problemas. Nossa maior dificuldade, no entanto, é que cerca de metade das pessoas convidadas a participar dessas audiências não tem interesse em entrar em um acordo. (PASSOS 2010)

A este respeito podemos ter ciência que, em regra, a audiência sempre deve ser designada, salvo caso de algum indeferimento ou ainda determinação para emenda da inicial ou ainda improcedência liminar. A audiência não necessita da presença de um magistrado, ela é realizada por algum conciliador ou mediador, ou onde venha a faltar ou não exista esta figura, pode ser realizada ainda por algum servidor com outras funções. Poderá ainda esta mesma audiência ser cindida quando a autoridade que a preside, por entendimento, verificar que será necessário, não podendo então ser marcada para data superior a 02 (dois) meses da primeira sessão.

No âmbito judiciário, mais precisamente em novembro de 2015 completou-se cinco anos que fora criada a Resolução 125 do Conselho Nacional de Justiça (BRASIL, 2010), na qual se instituiu a política nacional de solução de conflitos. Este documento é considerado um marco de extrema importância para as conciliações e mediações em nosso meio jurídico, tendo como um dos grandes benefícios a consolidação das conquistas até então obtidas (FERNANDES, 2015).

Por meio dessa Resolução 125, instituída em 2010 o ato de conciliar passa a ter um olhar mais apreciado, não sendo apenas uma prática de exceção, e sim como uma forma de direito que deve fazer parte do dia a dia nos tribunais brasileiros, por meio da implantação dos Centros Judiciários de Solução de Conflitos (CeJusc) determinada pelo ato normativo. Com mais esse setor qualquer cidadão pode fazer um acordo em qualquer tempo e momento através da conciliação.

Enfim, não tenho dúvida em afirmar, com base na experiência adquirida na prestação jurisdicional – juiz, desembargador e, agora, conciliador voluntário –, de que a conciliação é o melhor instrumento processual, porque ela soluciona, com rapidez e economia, os conflitos judiciais e extrajudiciais, restabelecendo a paz entre as partes litigantes.(CAMBI, 2012)

Avanço ainda nesse sentido que nos traz essa resolução, no que diz respeito a formação e capacitação dos conciliadores e mediadores por meio de critérios mínimos com cursos ministrados pelos tribunais, trazendo assim a permanente e constante reciclagem desses que cumprem esse importante papel em meio a sociedade que busca a paz.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que em meio a sociedade de tantos conflitos e divergências, o ato de conciliar ou buscar a mediação é uma alternativa que vem crescendo em todo o mundo, facilitando primeiramente as partes que buscam resolver seu problema, bem como o trabalho do Poder Judiciário, com os auxílios de órgãos que ajudam os seres humanos a buscar essa opção. Sendo assim a conciliação é um meio totalmente viável para as pessoas que buscam resolver suas dificuldades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, **Código de Processo Civil, Lei Federal nº 13.105, de 16 de Março de 2015.**

2002. Vade Mecum. 23. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

BRASIL. Conselho Nacional de Justiça. **Resolução nº 125, de 29 de novembro de 2010.**

Disponível em: <<http://www.cnj.jus.br/busca-atos-adm?documento=2579>>. Acesso em: 13 set. 2017.

CAMBI, Accácio. **Conciliação: a melhor forma de solucionar conflitos judiciais e extrajudiciais.** Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-publica/justica-direito/artigos/conciliacao-a-melhor-forma-de-solucionar-conflitos-judiciais-e-extrajudiciais-323d7nsvmfhzdrr5o1bf3hky6>>. Acesso em: 23 ago. 2017.

DEFENSORIA PUBLICA DA BAHIA. **“Mediação e conciliação”: você sabe a diferença?.**

Publicado em 2012. Disponível em : <[https://dp-](https://dp-ba.jusbrasil.com.br/noticias/3087953/mediacao-e-conciliacao-voce-sabe-a-diferenca)

[ba.jusbrasil.com.br/noticias/3087953/mediacao-e-conciliacao-voce-sabe-a-diferenca](https://dp-ba.jusbrasil.com.br/noticias/3087953/mediacao-e-conciliacao-voce-sabe-a-diferenca)>.

Acesso em 22 ago. 2017.

FERNANDES, Waleiska. **Norma do CNJ sobre solução de conflitos completa 5 anos**

com saldo positivo. Disponível em: <<http://www.cnj.jus.br/noticias/cnj/80974-norma-do-cnj-sobre-solucao-de-conflitos-completa-5-anos-com-saldo-positivo>>. Acesso em 22 ago. 2017.

O HOMEM é o lobo do homem, Thomas Hobbes. Publicado em 23 out 2015. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/ideias/o-homem-e-o-lobo-do-homem-thomas-hobbes/>> Acesso em: 18 ago. 2017.

PASSOS, Josué Modesto. **Mais de 70% das audiências de conciliação terminam em acordos.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/crime-e-justica/noticia/2010/05/mais-de-70-das-audiencias-de-conciliacao-terminam-em-acordos.html>> Acesso em 23 ago. 2017.

VIANA, Dorgival Junior. **Audiência de Conciliação/Mediação Obrigatória no Novo CPC.** Disponível em: <http://www.novocpcbrasileiro.com.br/audiencia-de-conciliacao-mediacao-obrigatoria-no-novo-cpc/#Novo_CPC_e_a_audiencia_de_Conciliacao_ou_Mediacao_Obrigatoria>. Acesso em: 22 ago. 2017.

DIREITOS E DEVERES DO CIDADÃO À LUZ DA CIDADANIA COMO PRINCÍPIO FUNDAMENTAL DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Carlos Michel Rosica Celestino Junior – Faculdade Eduvale de Avaré– cmrcj99@gmail.com

Simone Valadão Costa e Tressa – Faculdade Eduvale de Avaré – simone.legis@gmail.com

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

No contexto político e social da atualidade, a participação de cada pessoa na condução das atividades estatais é de suma importância para garantir que todos os integrantes do seio social possam reivindicar direitos individuais e coletivos em face do Estado. Ganha destaque a figura do cidadão. Ser cidadão é deter a cidadania. Esta tem como princípio os direitos e deveres que um indivíduo tem para com o Estado, bem como na influência deste ao participar das atividades estatais. O cidadão é aquele que vota, que tem seus direitos assegurados à liberdade, aquele que preza pelo bom funcionamento da sociedade, que preserva o bem comum a todos, como por exemplo, patrimônios públicos, e sobretudo aquele que respeita e obedece a ordem jurídica. A educação é o pilar de toda a estrutura engajada na cidadania, quando oferecida pela família e pelo Estado visando o desenvolvimento do indivíduo em suas potencialidades, a fim de torná-lo apto a externar suas vontades e a alcançar os objetivos que proporcionarão o bem-estar não apenas individual, mas de toda a sociedade.

PALAVRAS-CHAVE: Cidadão, cidadania, direitos, deveres, voto

INTRODUÇÃO

O Estado Democrático de Direito tem como um de seus fundamentos a cidadania, que por sua vez caracteriza o direito de participação dos cidadãos na condução dos negócios do Estado, no que tange ao processo de constituição das esferas governamentais e também aos direitos políticos, civis e sociais. Para tanto, todo cidadão possui a cidadania.

O estudo do assunto proposto é de fundamental importância para a ciência jurídica, especialmente no contexto atual em que o Brasil vivencia uma crise política e de legitimidade do poder estatal.

Na antiguidade, o exercício da cidadania se resumia à política, exigindo-se o preenchimento de requisitos para exercício dos direitos políticos, sob pena de exclusão. Atualmente, os direitos civis – liberdade de pensamento, liberdade de ir e vir, de defesa e propriedade, liberdade de fé, palavra, etc. – e sociais – direitos à educação, saúde, lazer, trabalho, que promovem o bem-estar – foram incorporados à noção de cidadania. Ademais, referido instituto compreende o direito ao voto, bem como a escolher em quem votar, pois a prática da cidadania está também neste ponto.

Segundo o art. 1º, parágrafo único, da Constituição Federal de 1988: “Todo o poder emana do povo, que o exerce por meio de representantes eleitos ou diretamente”.

Em suma, ser cidadão, é ser livre para expressar suas liberdades, garantir direitos a si, externar suas vontades, votar, e, ainda, para aquisição de deveres na finalidade de uma sociedade organizada e harmônica. Compreende, também, promover o mais correto e justo para todos, obedecendo a lei, que de forma coercitiva estabelece deveres e que em virtude de descumprimento haverá uma sanção, podendo ser de natureza positiva (prêmio) ou negativa (punitiva).

O objetivo do presente trabalho é demonstrar que o exercício da cidadania é atividade primordial para a organização e desenvolvimento do Estado.

MATERIAL E MÉTODOS

O método utilizado é o dedutivo, a partir do estudo de leis e doutrinas pertinentes visando a obtenção das conclusões esperadas. O material utilizado consistiu em livros, documentos e *sites* especializados e de órgãos oficiais do governo. O trabalho traduz uma pesquisa minuciosa sobre o exercício da cidadania, por meio do qual serão apresentados diversos conceitos acerca do processo hermenêutico do assunto em tela, levando em conta contextos da época e maneiras de atuação da cidadania.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos ensinamentos do professor Renan Henrique de Oliveira Russo a respeito do direito clássico, pode-se afirmar que a vida na Grécia era constituída na *polis* e seu principal modelo intelectual era Atenas, onde era adotado, por crença, o princípio da isonomia – todos são iguais. (RUSSO, 2018)

Aos cidadãos cabia o controle da vida política. Eles participavam da política e exerciam seu poder através de uma democracia direta – forma de manifestação direta do povo – no local chamado Ágora e ainda recebiam, por tal atuação na política, uma indenização diária, conhecida como mistoforia.

Eram considerados cidadãos os homens maiores de 21 anos, livres e atenienses, filhos de pais nascidos em Atenas. Estavam, portanto, excluídos do conceito de cidadãos: as mulheres, os estrangeiros, os menores de 21 anos e escravos.

Outra concepção que previu uma maior participação das pessoas no processo de constituição das esferas governamentais foi o chamado liberalismo político, defendido por precursores da filosofia política, Locke e Rousseau, que defendiam a manutenção da liberdade humana e Montesquieu incentivando a liberdade política. Cada qual, ressaltando a expressão da vontade geral.

Em virtude disso, em 1789, a Declaração dos Direitos do Homem e do Cidadão, deixa expressa, no Artigo 6º, que,

A Lei é a expressão da vontade geral. Todos os cidadãos têm o direito de concorrer, pessoalmente ou através dos seus representantes, para a sua formação. Ela deve ser a mesma para todos, quer se destine a proteger, quer a punir. Todos os cidadãos são iguais a seus olhos, são igualmente admissíveis a todas as dignidades, lugares e empregos públicos, segundo a sua capacidade, e sem outra distinção que não seja a das suas virtudes e dos seus talentos. (DECLARAÇÃO..., 1789)

A Inglaterra, os Estados Unidos da América e a França, foram os primeiros a recepcionar o liberalismo econômico. A Inglaterra, após a Revolução Gloriosa, no final do século XVII, estabelecendo mudanças: a religião oficial seria a Igreja Anglicana, os católicos afastados da vida pública e outras religiões não seriam toleradas. Nos Estados Unidos, ocorreu após a independência de sua metrópole. E, por fim, a França, a partir da Revolução Francesa, em 1789, que frisava a não universalidade do voto, restringindo-o a eleitores acima da renda mínima estabelecida, método conhecido como voto censitário.

Enfim, até então não podemos garantir que o liberalismo proporcionou os direitos a todos os cidadãos, pois de acordo com movimentos da época, algumas classes estavam envolvidas e outras não, ou seja, em vantagens e desvantagens.

Em relação a este voto censitário, no Brasil, foi abolido e adotado o voto universal apenas em 1988, na instituição da nova Constituição Federal.

Nesta esteira, abrangemos a definição de sufrágio, – o próprio direito à participação na política – sobre escrutínio – modo de exercer o direito – e o voto – exercício do direito. Estas especificações apresentadas são para demonstrar a soberania popular exercida pelo sufrágio universal e destacar a diferença delas.

O artigo 14 da Constituição de 1988 estabelece que:

A soberania popular será exercida pelo sufrágio universal e pelo voto direto e secreto, com valor igual para todos, e nos termos da lei, mediante:

I – plebiscito;

II – referendo;

III – iniciativa popular. (BRASIL, 1988)

O texto constitucional refere-se à democracia semidireta que adere como algumas de suas características estas denominações: o plebiscito, uma consulta ao povo antes que se faça a lei; o referendo, também uma consulta popular de uma lei/regra, mas que já esteja elaborada; e a iniciativa popular, melhor descrita no artigo 61, § 2º, CF/88 que diz:

A iniciativa popular pode ser exercida pela apresentação à Câmara dos Deputados de projeto de lei subscrito por, no mínimo, um por cento do eleitorado nacional, distribuído pelo menos por cinco Estados, com não menos de três décimos por cento dos eleitores de cada um deles. (Ibidem)

Ou seja, é a possibilidade da própria população de fazer uma lei para atender suas necessidades. Portanto, como menciona Fernando de Brito Alves em sua tese de doutorado “A construção histórico-discursiva do conteúdo jurídico-político da democracia como direito fundamental”:

A iniciativa popular trata-se unicamente de uma técnica de iniciativa legislativa tradicional, que pode excluir completamente a intervenção parlamentar, ou apenas deflagrar o processo legislativo. (ALVES, 2012, p. 225)

Em relação, então, ao exercício da cidadania, compete à União legislar sobre esta, conforme dispõe no art. 22 da Constituição. E, também, para casos de relevância e urgência

nos quais o Presidente da República necessite adotar uma medida provisória, é vedada a edição sobre tal matéria: cidadania, presente no art. 62, § 1º, I-A, do texto constitucional.

O cidadão, este dotado de direitos políticos, civis e sociais e também de deveres, toma ciência da prática das condições do cidadão e da importância desta através da educação. Está previsto no art. 205 da Constituição que:

A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. (BRASIL, 1988)

A educação promove respeito à Constituição, promove também participação do cidadão no meio social em que vive, influenciando no cumprimento das leis, na educação de outras pessoas, transmitindo a elas o conhecimento, proteção de patrimônios públicos, como museus, edifícios culturais, estes que beneficiam e proporcionam o lazer, entre outros e inclusive o ato de votar para escolha de representantes. Assim, cabe ao Estado fornecer segurança, proteção, moradia, saúde, trabalho, alimentação, transportes e demais direitos, conforme dispõe art. 6º da Constituição Federal.

CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto, é imprescindível a prática da cidadania na sociedade a fim da manutenção desta e visando seu funcionamento adequado.

O cidadão necessita ser instruído para participar ativamente dos negócios do Estado e desfrutar de seus direitos. Para tanto, mostra-se necessária a escolha consciente de ocupantes de cargos políticos eletivos que melhor nos representem e nos atendam.

A importância do voto é questão ativamente vinculada à política, ao futuro das condições dos cidadãos. Isso porque, ao serem transferidos poderes a representantes, estes, por sua vez, devem em ato recíproco atender a população.

A sociedade, atualmente, está muito fragilizada, podendo-se identificar uma espécie de manipulação, até mesmo alienação, das condutas dos indivíduos. As necessidades da sociedade, em vez de serem supridas, mostram-se como oportunidades para aquisição de votos por parte de políticos inescrupulosos. Existe um abuso na relação entre políticos e sociedade. Para extinguir este aproveitamento, os indivíduos devem se apoderar do poder nas urnas e, sustentados por seus direitos, buscar sempre o que é mais justo para todos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Fernando de Brito. *A construção histórico-discursiva do conteúdo jurídico-político da democracia como direito fundamental*. Tese (Doutorado em Direito). Bauru: Centro Universitário de Bauru - ITE, 2012. Disponível em <[150.162.138.7/documents/download/1217;jsessionid..._>](http://150.162.138.7/documents/download/1217;jsessionid...). Acesso em 12 set. 2018.

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988*. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm> . Acesso em: 17 set. 2018.

DECLARAÇÃO *dos direitos do homem e do cidadão*. França, 1789. Disponível em: <<http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/Documentos-antiores-%C3%A0-cria%C3%A7%C3%A3o-da-Sociedade-das-Na%C3%A7%C3%B5es-at%C3%A9-1919/declaracao-de-direitos-do-homem-e-do-cidadao-1789.html>>. Acesso em: 17 set. 2018.

RUSSO, Renan Henrique de Oliveira. *História do direito: direito clássico*. Curso de Direito. 13 mar. 2018. Faculdade Eduvale de Avaré.

FEMINICÍDIO A ÚLTIMA ETAPA DO CICLO DE VIOLÊNCIA

Giovanna Alves Francisco – Faculdade Eduvale de Avaré – giovanna.ifsp@gmail.com

Simone Valadão Costa e Tressa – Faculdade Eduvale de Avaré – simone.legis@gmail.com

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

A palavra feminicídio traduz uma forma de crime hediondo contra as mulheres. Diferentemente de homicídio, este crime hediondo reflete menosprezo e discriminação que tem como ponto de partida o abuso verbal, físico, psicológico e sexual contra o gênero feminino. Estatísticas comprovam que a discriminação contra a mulher não pode ser reduzida às poucas vezes em que há denúncia formal da violência, pois muitos crimes não chegam ao conhecimento dos poderes públicos por medo das vítimas em relação ao agressor e por se sentirem desprotegidas e mal acolhidas pelas instituições que deveriam protegê-las. No momento em que a vítima se encoraja e decide recorrer às medidas protetivas, muitas vezes é mal acolhida e acaba sendo culpada, invertendo-se o papel da vítima, simplesmente pelo fato de ser mulher. Há necessidade de debate sobre a ineficiência do Estado no atendimento desse tipo especial de crime, a fim de incentivar o aparato estatal a acolher de forma eficaz mulheres submetidas a violência, visando com isso evitar que tais condutas criminosas contra a mulher cheguem à última e indesejada etapa, qual seja, o feminicídio.

PALAVRAS-CHAVE: feminicídio, mulheres, abuso, discriminação, medidas protetivas

INTRODUÇÃO

O trabalho que se apresenta tem sua importância demonstrada pelos dados estatísticos oficiais que indicam a existência do feminicídio na sociedade brasileira, ainda em números alarmantes. Há necessidade de pesquisa e debate sobre o assunto, buscando incluir o enfrentamento a tal crime entre as ações prioritárias do Estado, bem como buscando a conscientização da sociedade.

A inclusão do feminicídio na legislação brasileira como crime hediondo foi uma iniciativa de avanço e respeito aos direitos humanos, além de significar mais uma conquista das mulheres. Porém, a lei sozinha não é capaz de reduzir os índices de mulheres mortas no Brasil, é necessária também a preparação e atuação adequada dos órgãos estatais, dentre eles o judiciário.

É de grande importância admitir a gravidade do assunto e da situação atual do país em relação a este crime, pois mesmo com a promulgação da lei, os números continuam crescendo.

O presente trabalho tem o objetivo de levantar o questionamento quanto à eficiência do Estado no enfrentamento do feminicídio, questionando o mau atendimento dispensado pelos órgãos públicos nos casos de violência doméstica, o que, por consequência, contribui para que referido crime, configurado como a última etapa do ciclo de violência, não seja evitado.

MATERIAL E MÉTODOS

No objetivo de se atingir os fins a que se destina este trabalho serão utilizadas pesquisas bibliográficas nos mais diversos materiais disponíveis sobre o feminicídio e sítios de pesquisa na rede mundial de computadores para o desenvolvimento do raciocínio. O método utilizado é o dedutivo, partindo-se de dados obtidos em documentos, livros e endereços eletrônicos, os quais, aplicados aos casos concretos em exame, possibilitaram o alcance das conclusões expostas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O crime de ódio contra as mulheres existe há muito tempo, mas somente em março de 2015 foi previsto no §2º do artigo 121, inciso VI, do Código Penal, incluído pela Lei 13.104/15, que traz o tipo penal denominado feminicídio, desta forma:

Art 121. Matar alguém: Pena - reclusão, de seis a vinte anos.

§ 2º Se o homicídio é cometido: VI – contra a mulher por razões da condição de sexo feminino. Pena - reclusão, de doze a trinta anos.

§ 2º-A. Considera-se que há razões de condição de sexo feminino quando o crime envolve:

I – violência doméstica e familiar;

II – menosprezo ou discriminação à condição de mulher.

Aumento de pena

§ 7º. A pena do feminicídio é aumentada de 1/3 (um terço) até a metade se o crime for praticado:

I – durante a gestação ou nos 3 (três) meses posteriores ao parto;

II – contra pessoa menor de 14 (catorze) anos, maior de 60 (sessenta) anos ou com deficiência;

III – na presença de descendente ou ascendente da vítima. (BRASIL, 1940)

Mesmo com a lei aprovada, os números de mulheres mortas continuam aumentando. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), em 2016 o Brasil atingiu o 5º lugar no ranking dentre os países que mais matam mulheres no mundo. Em 2018, o Brasil ocupa a 7º posição entre os 83 países mais violentos para as mulheres. De acordo com matéria feita pelo G1, na transição do ano de 2016 para 2017 houve um aumento de 6,5% no número de mortes de mulheres. A mesma pesquisa mostra que ainda possuímos 12 mortes por dia. (VELASCO, 2018)

Segundo a matéria também realizada pelo G1, baseada em relatórios do Ministério Público (MP), em março de 2018, 45% das mortes no estado de São Paulo foram causadas por separações ou pedido de separação, 30% por ciúmes e 17% em meio a uma discussão. (PERRONI, 2018)

Motivadas pelo desejo de manter a composição familiar, algumas vítimas negam-se a denunciar o agressor, preferindo ficar caladas por diversos motivos. Um deles é a prioridade dada aos filhos, protegendo-os de futuras frustrações por terem o pai longe de si durante seu crescimento. Já as mulheres que não possuem filhos e sofrem agressões acostumam-se com a dependência financeira, afetiva, social e familiar, evitando denunciar o infrator, sendo influenciadas pelo comodismo.

Diante desses dados, observamos que há um sentimento de posse sobre as mulheres. Quando estas decidem ser independentes e ter voz, seus companheiros ou ex-companheiros não admitem e então juntamente com a obsessão e o ódio, cometem o crime.

Há, também, uma divisão entre o que é feminino e o que é masculino, refletida em comportamentos, profissões, emoções e etc. E é a partir desta divisão que algumas mulheres acabam sendo submissas e deixando seus direitos de lado, pois não se sentem protegidas e sim culpadas.

Outro problema bastante preocupante é a ausência de dados dos estados brasileiros sobre o feminicídio e a negação em diferenciar homicídios de feminicídios, tornando-se perceptível a presença de uma falha no sistema judiciário. Alguns admitem não fazer o monitoramento estatístico por “dificuldades técnicas” e “falta de transparência”. Há estados, como por exemplo, Rondônia, que nem sequer realizam a distinção de gênero ao analisar casos de homicídio doloso.

Segundo uma pesquisa elaborada pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), juntamente com o Conselho Nacional de Justiça (CNJ) a respeito da qualidade de atendimento do Judiciário às mulheres, foram relatadas algumas negatividades sobre a ajuda psicossocial às vítimas e a falta de juízes em audiências de violência doméstica. (BRASIL, CNJ, Pesquisa do IPEA..., 2018)

De acordo com o CNJ somente 37% dos casos de feminicídio são solucionados atualmente no Brasil. Em 2017 aproximadamente 10,7 mil processos ficaram sem solução, o dobro de 2016.

Na matéria realizada pelo G1, os dados foram solicitados, via Lei de Acesso à Informação. Alguns indicaram dificuldades para obter respostas e outros alegaram não possuir os números.

Seguem alguns exemplos de falhas identificadas nos estados: o Amapá não possui dados de feminicídio de 2015 e 2016; na Bahia, a Ouvidoria alega não haver estatísticas de feminicídio de 2015 e 2016; o Ceará não apresenta dados de feminicídio de nenhum ano.

Rondônia não possui dados nem de homicídio doloso contra mulheres e nem de feminicídio, pois como relato da assessoria, não há distinção de gênero entre os crimes, todos os homicídios dolosos são registrados de forma geral. Posteriormente à publicação da reportagem, o setor de inteligência da Polícia Civil resolveu fazer um levantamento e apresentou tais dados ilógicos: 54 homicídios de mulheres em 2017, 37 em 2016 e 56 em 2015. Porém os dados de feminicídio novamente não foram informados. (VELASCO, 2018)

A distinção entre homicídios e feminicídios é algo de extrema importância, pois quando não se faz essa distinção, o caso é encaminhado para uma delegacia de homicídios, onde o foco não é a violência doméstica. Com isso, a investigação deixa de ser feita por uma delegacia especializada em relação às mulheres. E é em meio a essa

situação que muitos casos acabam sendo julgados como “crime passional” ou “homicídio privilegiado” – quando o autor do crime age sob violenta emoção, hipoteticamente, motivado por uma ação da vítima.

CONCLUSÃO

O feminicídio está presente em nossa sociedade há décadas, como mostra a história, as notícias de jornais, as revistas, literaturas jurídicas, novelas, televisão e etc. Ao analisarmos as estatísticas, as quais demonstram o agravamento da situação, nos deparamos com a seguinte pergunta: por que estes crimes ainda ocorrem em nossa sociedade?

Associando todos os dados analisados, é possível concluir que esses crimes persistem por diversos motivos, entre eles: a cultura do machismo, que vê a mulher como submissa ao homem e como sua eterna propriedade; a falta de preocupação e importância que o Estado dá às denúncias e também aos julgamentos desses crimes, facilitando a evasão do réu e por fim; a melodramatização romântica do crime passional, bastante exposta na mídia.

O Tribunal do Júri ainda é um espaço onde se reforçam os estereótipos em relação às mulheres, onde se colocam muitas das vezes, as mulheres vítimas como culpadas. E quando essas vítimas estão mortas, quem fala por elas? Essa inversão de culpa e a responsabilização das mulheres pela violência sofrida são grandes problemas que infelizmente continuam presentes em nosso meio social, são pensamentos que necessitam ser vencidos pela sociedade e também pelo Estado.

A inversão de culpa estimula a impunidade dos criminosos, a tolerância social aos feminicídios e de certa forma, mantém viva a cultura da violência. Essas acusações sobre as vítimas podem ultrapassar o ambiente jurídico, quando os casos são acompanhados pela mídia, onde se pode observar, através das falas, uma forma de justificar a violência, o crime. Faz-se isso através da investigação sobre a vida da mulher, suas atitudes, comportamentos, se cumpriam seu papel social e etc. Como já dito nesta pesquisa, há um estereótipo de comportamentos, emoções, atitudes, entre outros, sobre as mulheres e isso é bastante explícito em alguns casos expostos na mídia, onde muitas são julgadas por meio desses “rótulos”.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. CNJ - Conselho Nacional de Justiça. *Feminicídio: 10,7 mil processos aguardavam decisão da Justiça em 2017*. 20 jun. 2018. Disponível em: < <http://www.cnj.jus.br/noticias/cnj/87032-feminicidio-10-7-mil-processos-aguardavam-decisao-da-justica-em-2017>>. Acesso em: 23 set. 2018.

_____. CNJ - Conselho Nacional de Justiça. *Pesquisa do IPEA: Justiça falha no atendimento às mulheres vítimas*. 31 ago. 2018. Disponível em: < <http://www.cnj.jus.br/noticias/cnj/87542-pesquisa-do-ipea-justica-falha-no-atendimento-as-mulheres-vitimas>>. Acesso em: 23 set. 2018.

_____. *Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940*. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del2848compilado.htm>. Acesso em: 23 set. 2018.

PERRONI, Adriana. *Quase metade dos feminicídios em SP ocorre por separação, aponta MP*. 01 mar. 2018. Disponível em: < <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/quase-metade-dos-feminicidios-em-sp-ocorrem-por-separacao-aponta-mp.ghtml>>. Acesso em: 23 set. 2018.

VELASCO, Clara; CAESAR, Gabriela; REIS, Thiago. *Cresce o nº de mulheres vítimas de homicídio no Brasil; dados de feminicídio são subnotificados*. 07 mar. 2018. Disponível em: < <https://g1.globo.com/monitor-da-violencia/noticia/cresce-n-de-mulheres-vitimas-de-homicidio-no-brasil-dados-de-feminicidio-sao-subnotificados.ghtml>>. Acesso em 23 set. 2018.

VIOLÊNCIA DOMÉSTICA E FAMILIAR CONTRA A MULHER

Giovana Moreira Cromeck Corrêa – Faculdade Eduvale de Avaré – gicromeck@hotmail.com

Simone Valadão Costa e Tressa – Faculdade Eduvale de Avaré – simone.legis@gmail.com

ÁREA: CIÊNCIAS JURÍDICAS

RESUMO

O presente trabalho pretende expor, de forma concisa, uma abordagem sobre a violência contra a mulher. Fenômeno que acomete milhares de mulheres, repercutindo sobre a saúde física, mental e profissional das vítimas. A violência contra a mulher vem de uma trajetória histórica, herança de uma sociedade patriarcal, na qual a figura feminina deve ser submetida ao poder masculino, sob uma condição de inferioridade perante ao homem. Ainda hoje, pesquisas apontam que as relações sociais entre homens e mulheres continuam assimétricas, desiguais, impregnadas pela desigualdade de gênero, que está diretamente relacionada à desigualdade social, econômica, de raça e etnia. A violência contra a mulher constitui uma questão social séria, que ganhou visibilidade a partir da promulgação da Lei 11.340/2006 (Lei Maria da Penha), um marco da luta das mulheres, na medida em que é um instrumento que visa amparar as mulheres em risco de violência nas suas diversas manifestações. Respalda-se na Constituição Federal, na Convenção Interamericana, tendo como premissas prevenir, punir e erradicar a violência contra mulher. No atual contexto ainda são altos os índices de homicídio contra mulheres, violência física, psicológica e sexual, havendo necessidade de maior compreensão deste fenômeno, na busca da conscientização da sociedade, para que possamos construir novas estratégias que venham implementar e assegurar a proteção integral das mulheres, bem como mudar o mapa da violência no Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: violência, mulher, Lei Maria da Penha, direito, proteção.

INTRODUÇÃO

O assunto abordado neste trabalho é de suma importância no contexto do ordenamento jurídico brasileiro, pois a cada 5 minutos uma mulher sofre violência de gênero no Brasil. E a cada 1 hora e meia uma mulher não sobrevive para contar a próxima desculpa.

A violência contra a mulher sempre esteve presente na sociedade, trazendo consigo problemas de ordem política e social, atingindo mulheres de diferentes classes sociais, nacionalidades e idades.

A partir da recepção da Convenção Interamericana para prevenir, punir e erradicar a violência contra a mulher no ordenamento jurídico brasileiro e a promulgação da Lei Maria da Penha (Lei 11340/06), o Brasil inaugurou um sistema jurídico de proteção à mulher e incluiu o assunto nas pautas institucionais de debates, buscando a conscientização da sociedade.

Essa Lei se tornou um marco na sociedade, buscando o combate à impunidade dos agressores e por consequência repercutiu na coibição e na diminuição dos atos de violência.

Contudo, apesar dos avanços verificados o assunto ainda demanda estudos, pesquisas e debates, haja vista a cultura machista e patriarcal que insiste em perpetuar a prática da violência contra a mulher, naturalizando-a ao arrepio da lei e do clamor social.

Nesse contexto, o presente trabalho tem o objetivo de, por meio de reflexões e pesquisas fundamentadas, contribuir para o avanço jurídico no enfrentamento da violência contra a mulher, pois, apesar dos avanços legislativos, ainda há a necessidade de se aprimorar os serviços de atendimento sociais e jurídicos das mulheres, bem como a forma de abordagem e atendimento às vítimas.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho se pauta em pesquisas bibliográficas nos mais diversos materiais disponíveis sobre o direito, doutrinas e sítios de pesquisa na rede mundial de computadores. Os argumentos se apoiam em dados estatísticos e doutrinários, buscando um maior entendimento acerca do tema violência contra a mulher. O método utilizado é o dedutivo, partindo do ensinamento obtido na legislação e doutrina especializada para o entendimento da realidade refletida nos casos concretos sob análise.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As notícias sobre violência contra as mulheres são corriqueiras em nosso cotidiano e essa violência repercute perversamente sobre a saúde física, mental, como

também, causam danos morais e na vida profissional das vítimas. Diferentemente da banalização do tema que ocorria no passado, atualmente, após a criação e promulgação da Lei Maria da Penha, esta violência deixou de ser vista com tanta naturalidade.

Em 09 de junho de 1994, foi concluída a Convenção Interamericana para prevenir, punir e erradicar a violência contra a mulher, “Convenção de Belém do Pará”, promulgada no Brasil por meio do Decreto nº 1.973/1996. (BRASIL, 1996)

Em 07 de agosto de 2006, foi sancionada a Lei Maria da Penha (Lei 11340/06), adequada à Convenção Interamericana e respaldada pela Constituição Federal. (BRASIL, 2006). Esta lei recebeu este nome devido à luta da farmacêutica Maria da Penha Maia Fernandes, vítima de seu marido em uma tentativa de homicídio que a deixou dependente de cadeiras de rodas em decorrência de um tiro nas costas. Vinte e três anos após o ocorrido, devido à luta constante e buscando prevenir a violência contra outras mulheres, essa Lei foi sancionada.

No contexto atual, ainda são altos os índices de homicídio contra mulheres, violência física, psicológica, sexual, entre outras, fazendo-se necessária uma maior compreensão deste fenômeno, que atinge mulheres de diferentes classes sociais, nacionalidades e idades.

A violência psicológica está baseada em condutas que causam danos emocionais, que prejudiquem o pleno desenvolvimento, que vise diminuir a autoestima ou que vise degradar ou controlar ações, comportamentos, mediante ameaça, constrangimento, humilhação, manipulação, chantagem, e limitação do direito de ir e vir ou qualquer outro meio que agrida e traga prejuízos à saúde psicológica.

Já a violência sexual traz consigo as condutas em que o agressor obriga a vítima a presenciar, participar ou manter relações sexuais não desejadas, mediante ameaça, coação, chantagem, suborno, manipulação ou qualquer conduta que intimide a parte contrária, violando seus direitos humanos.

A herança de uma sociedade patriarcal, na qual a figura feminina encontra-se sob uma condição inferior à do homem é um fator agravante, fazendo com que a vitimização seja invertida, tornando a mulher a culpada e provocadora da agressão.

Na violência moral, estão os atos que configuram as inverdades, difamações ou injúrias.

Por fim, na violência patrimonial, ocorre a retenção, subtração, destruição parcial ou total de objetos ou patrimônios pertencentes à vítima.

Estudos feitos sobre a violência contra a mulher demonstram que todas as mulheres podem ser atingidas ao longo de sua vida, no entanto, alguns grupos de mulheres são mais atingidos que outros.

A raça e a cor são elementos fundamentais para a compreensão e enfrentamento do processo de violação do direito da mulher. Segundo pesquisas, a vitimização das mulheres negras cresce significativamente, enquanto o de mulheres brancas decai. Demonstrando que a herança machista e preconceituosa, ainda se faz presente.

Ademais, segundo dados do IPEA, as mulheres negras procuram menos os serviços de apoio e policiais, pois encontram mais obstáculos para o acesso à justiça. (BRASIL, IPEA, 2011)

Como se não bastasse, a violência contra as mulheres se dá também através da não aceitação da orientação sexual e identidade de gêneros. Nesse caso, a violência de gênero é desencadeada pela não aceitação das escolhas e opções sexuais das mulheres, logo, a mulher que não se encaixa no padrão de nascer do sexo feminino e se relacionar sexual e efetivamente com homens, por vezes, sofre com a violência de gênero.

A reflexão sobre a violência contra a mulher requer inicialmente que conheçamos a condição e o papel dela na sociedade e as circunstâncias na qual está inserida, que a fragilizam e a impede de realizar a denúncia. Dentre os vários fatores que interferem negativamente para perpetuar a violência são: a dependência financeira e emocional da mulher para com o agressor; o sentimento de insegurança perante as ameaças frente a impunidade; o descrédito dos serviços de proteção; o constrangimento de se encontrar numa situação vexatória.

De outro lado, resta a difícil tarefa de conscientizar a população para também tomar a iniciativa de realizar a denúncia, pois muitas vezes a vítima já não tem recursos físicos e nem emocionais para fazê-lo frente a situação aterrorizante que o agressor lhe colocou.

Após a denúncia, é necessário que haja uma organização dos serviços para que de fato a vítima possa receber o acolhimento necessário e que permaneça em segurança, bem como consiga proteger também seus filhos.

CONCLUSÃO

É importante salientar que embora tenham ocorrido conquistas no campo institucional, jurídico e político, a violência doméstica e familiar contra as mulheres continua ocorrendo. E se mantém devido a impunidade, a ineficácia de políticas públicas e sociais e pela falta de práticas de prevenção e intervenção. Mantém-se também através do silêncio da vítima, que se vê impedida de pedir ajuda em razão do medo e das ameaças do agressor.

A omissão da sociedade também é fator que impede maior efetividade no enfrentamento da violência, haja vista que muitos indivíduos preferem não enxergar o ato violento para justificar a ausência de ações que poderiam confortar e proteger a vítima, que ganharia forças para denunciar o agressor. Por fim e não menos importante, o silêncio e o mau atendimento dos profissionais são alguns dos motivos do alto número de casos não notificados.

Apesar dos avanços que permitiram o reconhecimento dos direitos da mulher, ainda há muito o que se fazer para que os índices de violência diminuam, e a impunidade não passe despercebida. Quanto à sociedade, fica a reflexão, qual seria o papel de cada indivíduo no combate à violência?

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA PATRÍCIA GALVÃO. *Violência e racismo*. Disponível em: <<http://dossies.agenciapatriciagalvao.org.br/violencia/violencias/violencia-e-racismo/>>. Acesso em 17 set. 2018.

BRASIL. *Decreto nº 1.973, de 1º de agosto de 1996*. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1996/D1973.htm>. Acesso em: 19 set. 2018.

_____. *Lei Federal nº 11.340, de 7 de agosto de 2006*. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11340.htm>. Acesso em: 19 set. 2018.

_____. IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. *Retrato das desigualdades de gênero e raça*. 2011. Disponível em <<http://www.ipea.gov.br/retrato/pdf/revista.pdf>>. Acesso em 15 set. 2018.

_____. Ministério dos Direitos Humanos. Políticas para Mulheres. *Cartilha sobre a violência doméstica e familiar*. Disponível em: <www.spm.gov.br/central-deconteudos/publicacoes/publicacoes/2015/livreto-maria-da-penha-2-web-1.pdf>. Acesso 17 de set. 2018.

_____. Senado Federal. Institucional: observatório da mulher contra a violência. *A violência contra a mulher*. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/institucional/omv/entenda-a-violencia/a-violencia-contra-a-mulher>>. Acesso em: 15 set. 2018.

CAVALCANTE, Érika Claudine Rodrigues. *Violência contra mulher*. Disponível em: <<https://erikacrcavalcante.jusbrasil.com.br/artigos/251026383/violencia-contra-mulher>>. Acesso em 15 set. 2018.

GLOBO E ONU MULHERES. *FILME Globo e ONU Mulheres*. Produção: Globo e ONU Mulheres nos “16 dias de ativismo pelo fim da violência contra as mulheres”. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=IGspk1NkYZs&feature=youtu.be>>. Acesso em 17 set. 2018.

ORGANIZAÇÃO DOS ESTADOS AMERICANOS. *Convenção interamericana para punir e erradicar a violência contra a mulher*. Disponível em: <<http://www.cidh.oas.org/basicos/portugues/m.Belem.do.Para.htm>>. Acesso em 16 set. 2018.

PEREIRA, Leonellea; TAVARES, Márcia Santana. O Mapa da Violência 2015 e o crescimento da vitimização das mulheres negras. *Revista Feminismos*, 4 vol, 2016. Disponível em: <<http://www.feminismos.neim.ufba.br/index.php/revista/article/view/401>>. Acesso em: 23 set. 2018.

XI CONINCE

CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE



RESUMOS EXPANDIDOS

CIÊNCIAS SOCIAIS

AS TRANSFORMAÇÕES DOS HÁBITOS ALIMENTARES A PARTIR DO CONTO CHAPEUZINHO VERMELHO: UMA VISÃO SOCIOLÓGICA DA ALIMENTAÇÃO

Maressa de Freitas Vieira – Faculdade Eduvale-Avaré – maressa.vieira@ifsp.edu.br

Tiago Yamazaki Izumida Andrade – Faculdade Eduvale-Avaré – tiago.yandrade@gmail.com

ÁREA: CIÊNCIAS SOCIAIS

RESUMO

O objetivo deste trabalho é fazer uma análise comparativa e tentar identificar as mudanças dos hábitos alimentares presentes nas diferentes versões do conto da Chapeuzinho Vermelho partindo da teoria de Labov (1997), que define a narrativa como forma de recapitular experiências passadas a partir de uma articulação sequencial de orações, e para interpretá-las, em suas diferenças, do ponto de vista de Bruner (1991), para quem os indivíduos organizam sua experiência e sua memória de acontecimentos humanos em forma de narrativas. Para isso, selecionamos a versão contada pelos camponeses oralmente, a escrita por Charles Perrault (1697), a dos irmãos Grimm (1812) e por fim a transcrição do filme “Deu a louca na Chapeuzinho” de Cory Edwards (2005). A partir delas, foram analisadas duas funções básicas da narrativa: a de orientação e a avaliativa, seguindo as particularidades de Bruner (1991; FERREIRA NETTO 2008): meios de fornecer o objeto de desejo e referencialidades. Isso se fez necessário porque nesses contos, para ajudar a avó a menina leva alimentos (meio de fornecer o objeto de desejo) e o encontro dela com o lobo na casa da avó envolve o hábito alimentar (referencialidade). Essa metodologia foi realizada em três etapas: Primeiro segmentamos as sentenças com base na teoria de Labov (1997), analisamos as particularidades de Bruner (1991) e elaboramos uma tabela comparativa dos hábitos alimentares. Os resultados indicaram que os costumes alimentares refletem as relações sociais culturalmente criadas para além da finalidade de saciar a fome e se expandem para a construção de uma identidade.

PALAVRAS-CHAVE: Sociologia da alimentação, identidade, análise narrativa, hábitos alimentares.

INTRODUÇÃO

A história da humanidade se confunde com a história da alimentação. De acordo com Carneiro (2003), o ato de comer, muito mais que uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais e, por conta disso, revela a estrutura da vida cotidiana, ideias e conflitos de todos os povos em todas as épocas.

Nesse contexto está inserida a sociologia da alimentação, cuja finalidade é o “esclarecimento dos condicionantes culturais e sociais do comportamento alimentar, com base na reconstrução de cada sistema alimentar” (PONS, 2005, p.103). Assim, os hábitos alimentares dos indivíduos podem ser considerados um aspecto cultural por estarem inseridos em contextos sociais específicos. Poulain (2006) corrobora com essa ideia ao afirmar que os sistemas alimentares envolvem, acima de tudo, os sujeitos, ao incorporar a ingestão de alimentos aos comportamentos culturais e sociais. A esse respeito, DaMatta (1986) afirma que a comida “ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DA MATTA, 1986, p. 22).

Essa identidade, responsável pelo sentimento de pertencimento do indivíduo a um determinado contexto sociocultural, de acordo com Hobsbawn & Ranger (1997), é reafirmada pela memória. Desta forma, a escolha do alimento, por sua vez, deixa de ser uma ação individual ao perpassar a satisfação das necessidades fisiológicas para envolver, em grande medida, a satisfação das necessidades sociais (ROMANELLI, 2006).

Nesse sentido, considerando as transformações sociais, Mintz (2001) afirma que novos hábitos alimentares vindos de outras localidades dividem espaço com hábitos historicamente perpetuados, em um movimento de coexistência entre o novo e o antigo, sugerindo que as identidades alimentares podem ser criadas e desfeitas ao longo do tempo, sendo importante identificar em fontes diversas os comportamentos e práticas alimentares do passado, não apenas para reconstruir as peculiaridades de cada época e lugar, mas também para observar o intenso processo de mudança nos hábitos alimentares ao longo do tempo.

Nesta perspectiva, para este estudo, como citado anteriormente, utilizaremos as diferentes versões do conto Chapeuzinho Vermelho para analisar e tentar identificar as

transformações do comportamento da sociedade onde foram veiculadas essas histórias e, conseqüentemente, as mudanças das identidades alimentares.

MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia seguiu as seguintes etapas: Primeiro segmentamos as sentenças de todas as narrativas, conforme metodologia de Labov (1997). Em seguida, os dados foram comparados e analisados com base nas particularidades de Bruner (1991), enfatizando os vínculos emocionais. A análise foi feita especialmente da sentença narrativa, conforme suas sentenças componentes, de acordo com a técnica de segmentação proposta por Labov (1997). Então, separamos as sentenças em colunas, sincronizando-as por eventos descritos e verificamos a similaridade entre os mesmos, seguindo dois aspectos, segundo Bruner (1991; FERREIRA NETTO, 2008): vínculos de estados emocionais e as particularidades. Isso se fez necessário porque nessas narrativas dois aspectos são relevantes: objeto de desejo (particularidade) e o que é feito para conseguir tal objeto (vínculos de estados emocionais), elementos que irão direcionar as transformações das narrativas conforme a sociedade em que estavam inseridas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Analisando as obras, podemos estabelecer algumas comparações, como podemos verificar no quadro 1 a seguir:

Quadro 1. Particularidades e Referencialidades

Particularidades	CV camponeses (Idade média)	CV Perrault (1697)	CV Irmãos Grimm (1812)	Deu a louca na Chapeuzinho (2004)
Atores	Filha (idade indeterminada)	Capuchinho Vermelho (jovem)	Capuchinho Vermelho (doce pequena)	Chapeuzinho Vermelho (menina)
Objeto de desejo	Ajudar a avó	Ajudar a avó	Ajudar a avó	Ajudar a avó
Forma de obter	Chegando incólume à casa da avó	Chegando incólume à casa da avó	Chegando incólume à casa da avó	Protegendo as receitas para que elas ficassem incólumes
Fornecedor do objeto de desejo	Pedido da mãe	Pedido da mãe	Pedido da mãe	Pedido da avó
Meio de fornecer	Levando pão e leites para a sua avó	Levando bôla e manteiga para a avó doente	Levando bolo e vinho para a avó doente	Levando receitas para a casa da avó e salvando-as do ladrão.
Local do encontro com o fornecedor do objeto de desejo	Na casa da mãe	Na casa da mãe	Na casa da mãe	Em frente a sua casa
Finalização	A menina morre	A menina é engolida pelo lobo	A menina e a avó são salvas pelo caçador e o lobo morre	A menina, a avó e o lobo conseguem vencer o vilão (coelho), que vai preso
Referencialidade	Lobo	Lobo	Lobo Mau	Lobo Mau

1º fator	Observado sua aparência, não teme o lobo e conversa com ele	Observado sua aparência, não teme o lobo e conversa com ele	Observado sua aparência, não teme o lobo e conversa com ele	Observado sua aparência, não teme o lobo e conversa com ele
2º fator	o lobo tira informações dela	o lobo tira informações dela	o lobo tira informações dela	o lobo tira informações dela
3º fator	O lobo pega o caminho mais rápido	O lobo a manipula para pegar o caminho mais longo, disputando quem chegaria primeiro	O lobo a manipula para pegar o caminho mais longo, falando das flores e borboletas da floresta	O lobo a ameaça, mostrando os dentes
4º fator	O lobo come a avó, tira seu sangue, corta a carne e dá para CV. Depois finge ser a velhinha	Conversa com a avó, a engole e finge ser a velhinha	Conversa com a avó, a come e finge ser a velhinha	Não encontra a vovó e finge ser a velhinha
5º fator	Ao ser descoberto, o lobo come CV	Ao ser descoberto, o lobo engole CV	Ao ser descoberto, o lobo engole CV	Ao ser descoberto, o lobo ataca CV com um atizador de lareira

Fonte: próprio autor

As três narrativas iniciais assemelham-se porque têm início com a apresentação da personagem principal: a filha, Capuchinho Vermelho e Capuchinho Vermelho. Entretanto, o filme não segue essa ordem, pois tem início com a cena “clássica” da Chapeuzinho e do Lobo na casa da avó e, em um primeiro momento, Chapeuzinho é aparentemente “esperta”. Apesar de o roteiro ser construído com base na quebra de expectativa do espectador, o fundo narrativo permanece, já que todas as narrativas trazem o mesmo objeto de desejo da personagem principal: ajudar a avó. Esse motor desencadeador da narrativa leva em conta as particularidades e referencialidade tal como foram propostos por Bruner (1991).

As particularidades se referem a dados pessoais, particulares, que se destinam à superfície social e, portanto, funcionam como reforços para a memória cultural do receptor/ouvinte/espectador, ou seja: coloca em pauta as conexões que faltam e precisam ser trazidas para a compreensão das relações. Tais questionamentos levam em conta os vínculos de estados emocionais que, para Bruner (1991) podem aparecer como as razões intencionais, os motivos / causas de determinado comportamento, como crenças, desejos, teorias ou valores. No caso dos trechos escolhidos, podemos subentender a associação de um vínculo de estado emocional a uma particularidade. Ou seja: Chapeuzinho só conseguirá ajudar chegando incólume à casa da avó, seja levando pão e leite (1ª narrativa), bôla e manteiga (2ª narrativa), bolo e vinho (3ª narrativa) ou as receitas (4ª narrativa). Analisando essas particularidades com relação aos hábitos alimentares, podemos estabelecer que:

a) Pão e leite (1ª narrativa – Idade Média)

Na narrativa contada pelos camponeses, veiculada durante a Idade Média, pode-se observar dois momentos em que aparecem os hábitos alimentares: o conteúdo da cesta que

Chapeuzinho leva para a avó e o jantar que o lobo oferece à menina. Segundo Pinheiro (2005), na Idade Média emergia a combinação entre economia agrária e silvo-pastoril, o que caracteriza uma diversidade no padrão alimentar. Além dos produtos da agricultura (cereais, leguminosas e hortaliças), há os alimentos fornecidos pelas terras não cultivadas (caça, peixe, gado criado nas clareiras e bosques). Os cereais eram a base da alimentação, especialmente o trigo, centeio, milho e sorgo que, de acordo com Pinheiro (2005, p. 181), “além de serem úteis à panificação, os cereais também são consumidos junto às leguminosas, em preparações como caldos e sopas e servem para alimentar o gado”.

Tais hábitos alimentares aparecem nessa primeira narrativa, considerando que a menina leva em sua cesta pão e leite. De acordo com Vinha (2015, p. 293), tais alimentos são “mais elaborados, entre eles, o pão, símbolo da civilização e diferenciador dos homens dos animais e dos bárbaros, que se apoiam na caça e na coleta para obterem seu alimento. O estilo de vida selvagem passa a ser visto como estranho, representando a marginalidade temporária do mundo”. Apesar disso, Vinha (2015) afirma que o senhor da Alta Idade Média tinha a caça como principal atividade para prepará-lo para a guerra. Assim, a aristocracia, por tradição, foi considerada a classe dos comedores de carne e desprezava alimentos de origem vegetal, base alimentar das camadas mais baixas, onde o pão e o vinho eram complementares (PINHEIRO, 2005). Nesta perspectiva, pode-se inferir que Chapeuzinho pertencia à aristocracia, porque além do pão, que ela leva na cesta, ao chegar à casa da avó, come a carne fatiada pelo lobo e bebe o sangue da avó pensando ser vinho, o que indica serem alimentos costumeiros à menina. Apesar de parecer estranho uma criança beber vinho, Flandrin; Montanari (1998) afirmam que a bebida era vista como um alimento: “nas pessoas idosas, o vinho serve de remédio porque seu calor sente repugnância pela frieza dos velhos; e é para os jovens como carne [isto é, alimento] porque a natureza do vinho é semelhante a sua natureza.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 676).

b) Bôla de carne e manteiga (2ª narrativa - XVII)

A narrativa do século XVII não faz menção sobre a menina comer na casa da avó, apenas relata que ela leva em suas cesta uma bôla de carne e manteiga. Essa mudança do pão para a carne pode ser explicitado por Vinha (2015, p. 304):

“Com o Iluminismo os modos alimentares se transformaram: entre o século XVI e o século XVIII o “serviço à francesa” toma sua forma clássica: sopas, entradas e caldos no primeiro serviço. Assado – acompanhado de saladas e eventualmente de pratos intermediários em segundo lugar (às vezes estes

constituem uma terceira etapa da refeição). Por fim, a sobremesa ou fruta encerra a refeição”.

Pinheiro (2005) explica a supremacia da carne sobre os cereais nessa época com o crescimento das cidades, permitindo a passagem da agricultura de subsistência para a de mercado. Com isso, houve a incorporação de novos alimentos. “Diminuição do consumo de pão na época moderna e desagrado nítido pelos pratos de grãos e papas de cereais (cevada pilada, aveia, papa de farinha de trigo), apreciados na Idade Média. O declínio do pão e dos cereais no regime das elites deu-se menos em proveito da carne e do peixe do que das hortaliças” (PINHEIRO, 2005, p. 181).

c) Bolo e vinho (3ª narrativa - XIX)

A terceira versão, do século XIX, também retrata apenas o que a menina leva na cesta para a avó doente e, desta vez, aparece uma guloseima (bolo). Essa informação é importante e revela que a sociedade da época via os doces como remédios, conforme corrobora Algranti (2005). A autora afirma que nos séculos XVI e XVII os doces e confeitos tinham valor medicinal e apenas depois, com a expansão da produção açucareira, o doce foi sendo introduzido nas mesas, adquirindo uma conotação de mimo e de presente a ser ofertado como sinal de estima. “Com o tempo, o costume tomou dimensão maior, alastrando-se pela sociedade. Assim, símbolo de status, de amor, de festa e de sociabilidade, o doce conquistou muitos significados sem perder seu valor medicinal e nutritivo original” (ALGRANTI, 2005, p. 36).

d) As receitas (4ª narrativa – século XXI).

A versão mais recente, do século XXI, traz os hábitos do “fast food”, dos lanches rápidos da sociedade globalizada, por um lado, e compartimentada e individualizada, por outro. Essa ambiguidade pode ser explicada por Vinha (2005). De acordo com a autora, a globalização leva a uma homogeneidade maior dos comportamentos e os contatos entre culturas traz uma ação contrária que “se traduz nos consumidores no forte apego a uma identidade própria, ligada às tradições alimentares do tempo e do espaço nacionais e regionais de sua criação, como modo de escapar à alienação também na alimentação” (VINHA, 2005, p. 309). Nesta perspectiva, de acordo com Leonel; Menasche(2017, p.8), surge a antítese “do saudável versus industrializado, do tradicional versus moderno, da negociação de identidade e ruralidade versus as relações com o urbano: valores e estigmas, códigos e práticas, conexões e conflitos, preferências e expectativas”, enfim, do híbrido,

globalizado versus o individual, identitário. Esse conflito está presente nessa narrativa, uma vez que várias criaturas viviam de vender guloseimas, lanches e outros itens na floresta (o híbrido, globalizado), mas, muitos estavam indo embora e se mudando, por não conseguirem sobreviver. A avó da Chapeuzinho era conhecida como a “magnata dos doces” e, por isso, a menina tenta evitar que as receitas (identidade própria) sejam roubadas. Fischler (1995, p. 8) também aborda essa inquietude contemporânea, que é dupla quanto aos “excessos e venenos da modernidade e diante do perigo, da eleição e de seus critérios”. Desta forma, a alimentação é o domínio do apetite, do desejo, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade do mundo moderno (FISCHLER, 1995). Desse dualismo, Leonel; Menasche (2017, p. 07) afirmam: “como consequência dessa evolução dos modos de vida, surge certa nostalgia relativa aos modos de alimentar-se, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais”.

CONCLUSÃO

A investigação das particularidades mostrou que as transformações das narrativas apontam para as mudanças próprias de cada sociedade. Na Idade Média, período teocêntrico, os cereais eram a base da alimentação e a carne e o vinho apenas complementos. No século XVII, período de grandes conflitos (Guerra dos trinta anos, Grande Guerra turca, Revolução Holandesa, Guerra Civil Inglesa, entre outros), o crescimento das cidades e dos mercados causou uma diversificação dos alimentos e a supremacia da carne sobre os cereais. No século XIX, época de acontecimentos como a Revolução Industrial e o Cientificismo, a sociedade da época via os doces como remédios e aparece, pela primeira vez, o bolo para a avó que está doente. Finalmente, no século XXI, a era do conhecimento globalizado através da tecnologia e da internet permitem que a sociedade flexibilize e incorpore pratos e ingredientes, agregue sabores, hábitos e vivências, mas procurando manter uma memória social de pertencimento à sua comunidade de origem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALGRANTI, L. M. Alimentação, Saúde e Sociabilidade: a arte de conservar e confeitando os frutos (séculos XV-XVIII). In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 33-52, 2005. Editora UFPR.

BRUNER, J. The Narrative Construction of Reality. **Critical Inquiry**, 8.1, 1991. pp.1-21.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**: uma história de alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DA MATTA, R. Sobre comidas e mulheres. In: **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FLANDRIN, J.L.; e MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FERREIRA NETTO, W. **Tradição Oral e construção de narrativas**. São Paulo: Paulistana, 2008.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). **A invenção das tradições**. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

LABOV, W. Some further steps in narrative analysis. To appear in special issue of **The Journal of Narrative and Life History** v. 7, n. 1-4, 1997.

LEONEL, A.; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. In: **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.16, n.47, p.32-41, 2001.

PINHEIRO, K. A. História dos hábitos alimentares ocidentais. In: **Universitas Ciências da Saúde** – vol. 03 n.01 – pp 173-190, 2005.

PONS, S. C. I. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. JeanPierre Poulain; tradução de Rossana Pacheco de Costa Proença, Carmen Sívila Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006.

ROMANELLI, G. **O significado da alimentação na família**: uma visão antropológica. *Medicina (Ribeirão Preto)*, v.39, n.3, p.333-339, 2006.

VINHA, T. P. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. In: **Interfaces da Educação**, Paranaíba, v.6, n.17, p.289-311, 2015.

XI CONINCE

CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE



RESUMOS EXPANDIDOS

JORNALISMO

A PROPAGAÇÃO DE NOTÍCIAS FALSAS NAS MÍDIAS SOCIAIS: FACEBOOK A SERVIÇO DA DESINFORMAÇÃO

Rodrigo Gonzaga Bueno Machado – Faculdade Eduvale – rod_gonzaga@live.com

Leticia Cristina de Oliveira – Faculdade Eduvale – leticia_lco@hotmail.com

Alessandra da Silva Camargo – Faculdade Eduvale – alecamargoitape@hotmail.com

Flávio Luís Fogueral – Faculdade Eduvale – flaviofogueral@gmail.com

ÁREA: JORNALISMO

RESUMO

Nos últimos anos diversas mudanças impactaram a forma do ser humano em se relacionar, com o avanço tecnológico o relacionamento seja ele afetivo, profissional ou pessoal convergiu para as redes sociais; sendo o *facebook* uma das ferramentas utilizada como ambiente de propagação/manipulação de informações. O presente tema tem como objetivo analisar a modificação da mensagem a ser inserida pelo emissor e seu impacto junto ao receptor, bem como suas consequências para a sociedade. As proliferações de notícias falsas na internet não contribuem para a construção de um debate harmônico entre governantes e governados e destrói a maior aliança para a pacificação social: A Comunicação.

PALAVRAS-CHAVE: Fake news, Facebook, Mensagem, Notícias, Desinformação.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho pretende apresentar uma discussão acerca do impacto das chamadas *fake news* na sociedade, uma vez que a disseminação dessas nas mídias sociais vem se tornando um problema, e obstando uma comunicação sem ruídos,

causando diversos transtornos, podendo até influir diretamente na democracia, uma vez que a o acesso a informação é um direito de todo cidadão.

Buscou se destacar o papel das mídias sociais no cotidiano das pessoas, em especial o *facebook*, e em como esta vem se tornando um dos principais meios de manipulação e propagação de informações, verdadeiras ou não.

Outro ponto que se buscou destacar é no impacto que as notícias falsas podem ter em momentos cruciais como, por exemplo, na corrida eleitoral, uma vez que, cada vez mais, as informações que circulam da internet tem uma forte influência no resultado das eleições.

Finalizando, destacou-se o desafio que as notícias falsas apresentam para o jornalismo sério, e os percalços pelos quais todos terão que passar para tentar coibir a disseminação em massa das *fake news*, que vem ocorrendo nos últimos tempos.

MATERIAL E MÉTODOS

Para a elaboração do presente trabalho, foram realizadas diversas pesquisas e revisões bibliográficas em artigos acadêmicos, sites de notícias, com o foco de encontrar informações de relevância para a transmissão de informações de modo claro e objetivo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o avanço da massificação do processo tecnológico, vivencia-se um momento em que o jornalismo está perdendo o monopólio da novidade, ocorre que novos atores estão surgindo como criadores de conteúdos, ou seja, o cidadão comum tornou-se um divulgador de informação em tempo real, Para Ramonet (2012, p.10), “a democratização da comunicação traz à tona um fator preocupante: web-atores difundindo informações com alcance global e muitas vezes sem nexos e autoria”.

O que no passado era restrito aos grandes jornais, hoje tornou-se obsoleto nas mãos do cidadão comum; toda a credibilidade que se dava à uma notícia limitava-se ao jornal.

A imprensa não só no mundo como no Brasil, possuía alta confiança junto à população, porém os números caíram e hoje a imprensa escrita ocupa o terceiro lugar no ranking de confiança, conforme pesquisa divulgada em 2016 pela escola de Direito de São Paulo – Fundação Getúlio Vargas, se posicionando atrás das forças armadas e da igreja católica.

A queda de confiança junto as empresas de jornalismo, se dá diante da crença de que parte da culpa pela proliferação de notícias não verdadeiras e negligências sobre questão de qualidade recaiu-se sobre os profissionais da comunicação.

Para GALLO, (2017, p.83), “a construção da credibilidade é um processo custoso e frágil. Cada pedra exige tempo e esforço para ser colocada na pirâmide da reputação; quando se retiram algumas, porém, a construção inteira pode cair em poucos instantes”, por isso se abre um debate sobre a importância da checagem da informação antes de sua veiculação junto aos meios de comunicação.

Os autores Kovach e Rosenstiel destacam que a imprensa precisa se concentrar na síntese e verificação do conteúdo, evitando assim que se de interpretação diversa da pretendida referente a mensagem emitida.

No Brasil, os órgãos de comunicação podem contar com agências de *fact-checking* como a Lupa que encontra-se hospedada junto ao site da revista Piauí, empresa que possui um corpo técnico e que acompanha diariamente o noticiário de política, economia, relações internacionais, saúde e educação.

A propagação de notícias falsas junto as redes sociais, implicam em um caos informativo junto a população, dificultando com que o cidadão faça uma distinção entre o que é falso e verdadeiro e esse fenômeno atrapalha diretamente o jornalismo.

Combater a disseminação de notícias falsas também é um papel do jornalismo, o que deve fazer é focar-se em checagem das informações e fazer com que a notícia seja veiculada da forma correta, sem trazer consigo qualquer ambiguidade.

CONCLUSÃO

A checagem das informações é o melhor caminho para se evitar que as falsas notícias ganhem notoriedade junto a coletividade, porém essa responsabilidade não deve estar apenas atrelada ao profissional da área da comunicação, uma vez que parte das informações propagadas partem do cidadão comum já com o intuito de criar um ambiente de instabilidade social.

As Fakes News estão principalmente relacionadas a questões ideológicas/partidárias; e em um período de massificação do acesso as mídias sociais, uma mensagem com sinais claros de impactar o receptor com alto teor de influência, se espalha de maneira rápida e assim o que é falso ganha visibilidade e muitas vezes geram diversas reações no leitor, ouvinte ou telespectador.

Combater as notícias falsas é algo a ser enraizado culturalmente junto a sociedade, checar informações é um dever de todo cidadão, principalmente quando as notícias são emitidas por sites não especializados; já a indústria da informação cabe agir com lisura, credibilidade e maior rigor em seus veículos de comunicação, assim que um veículo de alta relevância junto a opinião pública emite uma notícia carregada de características estranhas, este poderá ver ser império desabar diante de qualquer deslize.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GALLO, Fabio. O persistente mundo da pós-verdade. In: BLANCO, P. (Org): Pensadores da Liberdade: liberdade e cidadania. São Paulo: Palavra Aberta, 2017.

KOVACK, Bill; ROSENSTIEL, Tom. Os elementos do jornalismo: o que os jornalistas devem saber e o público exigir. São Paulo: Geração Editorial, 2003.

RAMONET, Ignacio. A explosão do jornalismo: das mídias de massa à massa de mídia. São Paulo: Publisher Brasil. 2012.

XI CONINCE

CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE



RESUMOS EXPANDIDOS

NUTRIÇÃO

ASSOCIAÇÃO ENTRE GRAU DE ORTOREXIA NERVOSA E GRAU DE ENVIESAMENTO DA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO – UM ESTUDO TRANSVERSAL

Ivo Francisco Vicentini Bernardes–Faculdade Eduvale de Avaré – ivofvb@usp.br

Carolina Rahal Gonsalves – Faculdade Eduvale de Avaré– carolrahalg@gmail.com

Ana Beatriz Cavecci – Faculdade Eduvale de Avaré– biacavecci@hotmail.com

Pamela Nayara Modesto – Faculdade Eduvale de Avaré– pamela.nutri@hotmail.com

Hélio Rubens de Carvalho Nunes– Faculdade Eduvale de Avaré– hrcn@outlook.com.br

ÁREA: NUTRIÇÃO

RESUMO

Introdução: A ortorexia nervosa é um transtorno do comer saudável, com foco da obsessão na qualidade do alimento, acompanhada de crenças irreais sobre nutrição. Profissionais de nutrição ortoréxicos podem enviesar as suas prescrições dietéticas, trazendo prejuízos aos seus pacientes. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o grau de ortorexia nervosa (GON) e o grau de enviesamento da prescrição dietética (GED), entre estudantes de nutrição. **Método:** Estudo transversal com 47 alunos do curso de Nutrição da Faculdade Eduvale de Avaré - São Paulo. O GON foi medido com o instrumento Orto-15 e o GED foi medido por um questionário elaborado especificamente para este estudo. A associação entre GON e GED foi analisada por regressão linear múltipla normal, ajustada para os efeitos confundidores do sexo, da idade (em anos), do semestre (4º e 6º) e do período (Manhã e Noturno). **Resultados:** Observou-se associação estatisticamente significativa entre GON e GED, com aumento médio do GED estimado em 0,06 pontos à medida que o GON aumentava um ponto ($\beta = 0,06$; IC95%=(0,009 a 0,11); $p=0,024$). **Conclusão:** Apesar da associação estatística identificada, estudos com maiores amostras, controle de mais confundidores e escalas mais acuradas para medir o GED são necessários para confirmar a associação entre GON e GED.

PALAVRAS-CHAVE: Ortorexia, Transtorno, Prescrição Incorreta

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares são caracterizados por comportamentos disfuncionais relacionados à alimentação, que resultam em um comprometimento de âmbito psicossocial ao indivíduo (APA, 2014).

A ortorexia nervosa caracteriza-se pelo transtorno do comer saudável (BRATMAN, 1997), não oficialmente reconhecido como distúrbio alimentar pelo Manual Diagnóstico Estatístico de Doenças Mentais versão 5 - DSM-V. (DUNN e BRATMAN, 2016). Distingue-se de outros distúrbios alimentares por sua característica egossintônica e foco da obsessão apenas na qualidade do alimento; sem necessariamente ter perda de peso ou prejuízo da imagem corporal; acompanhado de crenças irreais sobre alimentos. Estes comportamentos podem gerar preocupação e estresse excessivo, afetando o indivíduo em suas relações interpessoais e profissionais. Estima-se que a prevalência da ortorexia na população em geral situe-se entre 6% a 56% de na população (KOVEN e ABRY, 2015).

Profissionais e estudantes de Nutrição, por conta da ortorexia, podem apresentar um enviesamento da prescrição dietética devido à projeção das crenças infundadas pelo transtorno em sua conduta profissional (ALVARENGA, 2015).

Não existem estudos na literatura científica atual que associem a ortorexia nervosa e seu impacto na atuação profissional da área da Nutrição. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o grau de ortorexia nervosa (GON) e o grau de enviesamento da prescrição dietética (GED), entre estudantes de nutrição.

MATERIAL E MÉTODOS

Delineamento e Participantes: Estudo transversal conduzido entre 10 a 21 de Setembro com uma amostra não probabilística intencional de alunos regularmente matriculados no quarto e sexto semestres do curso de Nutrição da Faculdade Eduvale de Avaré - São Paulo. **Variável de Exposição:** A variável de exposição foi o Grau de Ortorexia Nervosa (GON), medido por meio do instrumento ORTO-15 (DONINI, 2005), adaptado para o Brasil por Pontes et al. (2015). O instrumento ORTO-15 é composto por 15 questões do tipo Likert que geram um escore que varia entre 15 a 60 pontos, sendo que, quanto maior o escore, maior é o grau de Ortorexia do entrevistado. **Variável Desfecho:** A variável desfecho foi o Grau de Enviesamento da Prescrição Dietética (GED), medido por meio de um questionário elaborado especificamente para este estudo. Este questionário gerou pontuação entre 1 a 10

pontos, sendo que, quanto maior a pontuação deste escore, maior era o grau de enviesamento da dieta prescrita, pelo entrevistado, para um paciente com as seguintes características: Homem, 25 anos, 1,75m, massa corporal de 75 kg; eutrófico (IMC = 24,4Kg/m²), que pratica exercícios físicos 3 vezes/semana por motivos de saúde e mudanças na composição corporal (redução de gordura e ganho de massa muscular), com exames bioquímicos normais, sem histórico de alergias ou intolerâncias. **Variáveis de confundimento:** Foram consideradas como variáveis de confundimento: Sexo (Feminino/Masculino), Idade (em anos), Semestre (4º / 6º) e Período (Diurno/Noturno). **Estatística:** Para explicar o GED em função do GON foi ajustado um modelo de regressão linear múltipla com resposta normal, com a inclusão dos potenciais confundidores no componente determinístico do modelo. Relações foram consideradas estatisticamente significativas se $p < 0,05$. A análise foi realizada com o software SPSS v21.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra foi predominantemente composta por mulheres, com idade mediana de 22 anos, com equilíbrio entre os semestres e entre os períodos. Observou-se um grau de ortorexia moderado entre os alunos e um grau mediano relativamente pequeno de enviesamento da dieta prescrita (Tabela 1).

Tabela 1 – Perfil da amostra (n=47)

Variável	Resumo
Sexo masculino	5(10,6%)
Idade (em anos)	22 (19-45)
Semestre	
Quarto	22 (47%)
Sexto	25 (53%)
Período	
Diurno	21 (45%)
Noturno	26 (55%)
Grau de ortorexia nervosa (GON) (ORTO-15)	35 (28-49)
Grau de enviesamento da dieta prescrita (GED)	3(1-8)

Resumo numérico em mediana (min-max)

Tabela 2 – Regressão linear múltipla com resposta normal para explicar a o grau de enviesamento da dieta prescrita (GED) em função do grau de ortorexia (GON), ajustado pelos efeitos do sexo, idade, turma e período do aluno.

Variável	β (IC95%); p
Pontuação do GON	0.06 (0.009 a 0.11) ; p = 0.024
Sexo masculino (Ref: Feminino)	0.55 (-1.18 a 2.27); p = 0.527
Idade (anos)	0.04 (-0.3 a 0.11); p = 0.276
Turma do 6o termo (Ref: 40 termo)	0.52 (-0.57 a 1.61); p = 0.341
Período diurno (Ref: Noturno)	-0.51 (-1.60 a 0.60) ; p = 0.360

Qualidade de ajuste do modelo: $R^2 = 79\%$.

Análise de resíduos: $p < 0,05$ (Teste de Shapiro-Wilk)

A Tabela 2 mostra a relação entre GON e GED. Observou-se aumento do GED em função do aumento do GON do estudante, sendo que, em média, um ponto a mais no GON aumentou o GED em 0,06 pontos, com $IC95\% = (0,009 \text{ a } 0,11)$; $p = 0,024$. Não foram observadas associações estatisticamente significativas entre GED e as demais variáveis.

A pontuação limiar menor que 35 pontos do ORTO-15 apresenta alta especificidade para o diagnóstico de ortorexia nervosa (DONINI,2005). A partir dos resultados obtidos, observou-se que 50% da amostra de estudantes apresentou sintomas ortoréxicos.

Apesar da associação observada entre GON e GED, este estudo tem algumas limitações: 1) A amostra não probabilística utilizada pode não ter representado, adequadamente, a população-alvo; 2) As medições das variáveis ocorreram num período onde os alunos estavam expostos a inúmeros outros questionários, de diversas pesquisas, podendo assim comprometer a qualidade das respostas devido o cansaço dos alunos. 3) Os resíduos do modelo ajustado infringem o preceito teórico de normalidade dos erros, o que implica em um modelo com menor qualidade de ajuste, sendo interessante, em estudos futuros, a troca de modelo estatístico 4) O único instrumento validado para diagnóstico de ortorexia (ORTO-15) tem sido questionado quanto a sua acurácia para o diagnóstico da ortorexia nervosa (ALVARENGA et al, 2012).

CONCLUSÃO

Apesar da associação estatística identificada, estudos com maiores amostras, controle de mais confundidores e escalas mais acuradas para medir o GED são necessários para confirmar a associação entre GON e GED.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION(APA). **DSM-V**. Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais. Porto Alegre : ARTMED, 2014, 5ª. ed.

ALVARENGA, M. S et al. Orthorexia nervosa behavior in a sample of Brazilian dietitians assessed by the Portuguese version of ORTO-15. **Eat. Weight Disord.**, Vol. 17: N. 1 – 2012. Doi: 10.1007/BF03325325

ALVARENGA, M. S et al. **Nutrição comportamental**. Barueri: Manole; c2015. xxv, 549p

BRATMAN,S.**Original essay on orthorexia**.1997. Disponível em:<http://www.orthorexia.com/original-orthorexia-essay>. Acesso em: Ago, 2018.

DUNN, T. M; BRATMAN, S. On orthorexia nervosa: A review of literature and proposed diagnostic criteria. **Eating Behaviors** 21 (2016) 11–17. Doi: 10.1016/j.eatbeh.2015.12.006

DONINI, L., MARSILI, D., GRAZIANI, M., IMBRIALE, M., & CANNELLA, C. Orthorexia nervosa: Validation of a diagnosis questionnaire. **Eating and Weight Disorders—Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity**, 10(2), 2005. Doi: 10.1007/bf03327537.

KOVEN, N. S; ABRY, A. W. The clinical basis of orthorexia nervosa: emerging perspectives. **Neuropsychiatric Disease and Treatment**. 2015:11. Doi: 10.2147/NDT.S61665

PONTES, J.B; MONTAGNER, M.I; MONTAGNER, M.A. Ortorexia nervosa: adaptação cultural do orto-15. **Demetra**; 2014; 9(2); 533-548. Doi: 10.12957/demetra.2014.8576

AVALIAÇÃO DE ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DURANTE O ALMOÇO

Cássia Vieira – Faculdade Eduvale de Avaré – cassiavieiraaroma@gmail.com

Andressa Santanna Natel – Faculdade Eduvale de Avaré – andressa.zoo@gmail.com

Camila Andrea Casimiro Perez – Faculdade Eduvale de Avaré – kamilaperaz20@gmail.com

ÁREA: NUTRIÇÃO

RESUMO

O cardápio servido por uma Unidade de Alimentação Nutricional (UAN) deve ser adequado para promoção de saúde e bem estar do trabalhador, além disso, a boa aceitabilidade é fundamental. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o valor nutricional de cardápios ofertados por uma UAN a uma empresa do setor frigorífico, de acordo com as exigências do Programa de Alimentação ao Trabalhador (PAT), e avaliar a aceitabilidade das refeições pelos funcionários. O trabalho foi um estudo de caso realizado em uma UAN onde foram coletados os dados dos cardápios de almoço durante três dias e analisados o valor calórico, macronutrientes e NdpCal %. Para a avaliação de aceitabilidade e saciedade foi aplicado questionário elaborados em escala hedônica. Foi encontrado valores calóricos acima do preconizado pelo PAT. O percentual de carboidrato (%) estava abaixo e de proteína (%) acima do recomendado. Os funcionários apresentaram bons índices de aceitabilidade dos cardápios principalmente em dias com pratos tradicionais da culinária brasileira. Concluí-se que, embora bem aceitos e com alto nível de saciedade, os cardápios da UAN necessitam de ajustes para se adequarem as recomendações do PAT.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, nutrientes, PAT, Saciedade

INTRODUÇÃO

A oferta de alimentação saudável relacionando quantidade e qualidade de alimentos servidos por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para a promoção da saúde do trabalhador e, conseqüentemente, para a execução de suas funções, uma vez de

acordo com Mattos (2008) está associada ao aumento da produtividade e redução dos riscos de acidentes de trabalho.

O Programa de Alimentação do Trabalhados (PAT), instituído em 1976 e readequado em 2006, foi precursor da importância da alimentação saudável e seus benefícios no ambiente de trabalho, e essa premissa o mantém atual. O PAT define os parâmetros nutricionais considerados ideais para a alimentação fornecida aos trabalhadores, de acordo com a portaria no. 66, de 25 de agosto de 2006, definiu-se que a refeição principal (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias admitindo um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total (VET) DE 2000 kcal / dia (Brasil, 2008).

Contudo, de acordo com algumas pesquisas (Veloso et al., 2007; Maranhão e Vasconcelos, 2008; Mattos, 2008) o objetivo do PAT de melhorar o quadro nutricional dos trabalhadores não vem sendo alcançado, pois em serviços de *self-service*, os trabalhadores não tem consciência de alimentação saudável ao realizar as escolhas, e as calorias diárias dos cardápios planejados e realizados pela UAN não vem respeitando os parâmetros pré-estabelecidos pelo PAT, contribuindo para aumentar o risco de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis.

Além disso, os cardápios praticados devem alcançar bom nível de aceitação, por meio de testes de aceitabilidade. A aceitação ou recusa de um determinado cardápio, possibilitam aferir a qualidade da refeição e o grau de familiaridade do comensal com o alimento, de modo a evitar desperdícios e verificar a qualidade do serviço prestado pela UAN.

Dentro deste contexto, o objetivo do estudo foi avaliar o valor nutricional da oferta de cardápios da refeição almoço segundo as exigências do PAT e a aceitabilidade dos cardápios servidos por uma UAN a uma empresa de grande porte do setor frigorífico.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa descritiva, em forma de estudo de caso, pois se apresentou a realidade (valores nutricionais de cardápios) de uma UAN, porém não se pretendeu propor modificações aos valores encontrados. O estudo buscou analisar o cardápio servido por uma UAN, prestadora de serviço de gestão terceirizada de preparo e entrega de refeições a uma empresa de grande porte do ramo frigorífico, localizada na cidade de Cerqueira Cesar, São Paulo, Brasil.

A coleta de dados para a avaliação do consumo alimentar foi realizada durante três (3) dias no almoço ofertado a, aproximadamente, 300 funcionários da área administrativa e operacional, que exercem atividade moderada a leve, sendo, na maioria, homens (68%).

Os cardápios dos dias avaliados (Tabela 1) foram compostos por duas variedades de salada, uma opção de proteína animal, um guarnição, dois acompanhamentos (feijão e arroz, podendo optar por arroz branco ou integral), duas variedades de sobremesa (fruta e doce) e duas opções de suco. A análise do cardápio foi de acordo com o peso em gramas *per capita* das preparações de cada gênero utilizado que era previamente calculado pela UAN.

Tabela 1. Descrição dos cardápios dos dias de coleta

	Cardápio _ dia 1	Cardápio – dia 2	Cardápio – dia 3
Principal	Pernil assado	Feijoada	Strogonoff de carne bovina
Acompanhamento	Arroz e feijão	Arroz e couve refogada	Arroz e feijão
Guarnição	Farofa	Farofa	Batata palha
Salada 1	Alface com tomate	Vinagrete	Repolho com tomate
Salada 2	Repolho com cenoura	Alface com cebola	Cenoura com salsa
Sobremesa	Pudim de leite e Maça	Sagu e Laranja	Pudim de chocolate e abacaxi
Suco	Abacaxi ou uva	Limão ou abacaxi	Tangerina ou morango

Fonte: UAN, 2018

Para obtenção dos valores *per capita* o responsável pela UAN realiza a soma da quantidade utilizada de gênero para as preparações da refeição, e divide pelo número de comensais.

Foram utilizadas as Tabelas de Composição de Alimentos (TACO, 2011) para calcular os macronutrientes, calorias e percentual de *Net Dietary Protein Calories* (NdpCal%) fornecidos por refeição a cada funcionário. Para análise dos cardápios, foram utilizados os parâmetros exigidos pelo PAT, na Portaria Nº 66/06 (Brasil, 2006). Esse documento prevê para uma dieta de 2000 kcal, nas refeições principais (almoço, jantar, ceia) deve conter 60% de carboidratos, 15% de proteínas, 25% de gorduras totais, 7 -10 gramas de fibras e valor energético entre 600-800 kcal, podendo haver acréscimo de 20% (Brasil, 2006).

No momento que foi servida a refeição foi entregue aos comensais uma ficha, para preenchimento após a ingestão do almoço, para avaliação da aceitabilidade e saciedade referente ao almoço ofertado. O formulário aplicado foi estruturado em quatro questões: idade, sexo, aceitação e saciedade.

O tributo avaliado em aceitabilidade foi o sabor da refeição, por meio do teste de aceitabilidade, utilizando escala hedônica estruturada em três categorias (não gostei, indiferente e gostei) e o teste de saciedade também foi estruturado em três categorias (muito saciado, saciado, pouco saciado).

Os dados coletados foram tabulados e apresentados por meio de distribuição das variáveis em medidas de posição e dispersão e frequência com auxílio do software Microsoft Office, pacote Excel®, versão 2010.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os cardápios avaliados durante os três dias da pesquisa apresentaram valores energéticos (1053, 986 e 1118 kcal para o cardápio 1, 2 e 3, respectivamente) acima dos valores máximos recomendados pelo PAT (800 kcal), representando ingestão de energia diária de 52,7%, 49,3% e 55,9% (Tabela 2), excedente o limite de 30 a 40% do valor energético total (VET) diário de 2000 kcal (Brasil, 2006). No entanto, se considerarmos que o programa admite acréscimo de 20% sobre o VET diário (400 kcal), as refeições se encontram adequadas em relação ao exigido pela legislação.

Tabela 2. Valor energético dos cardápios ofertados pela Unidade de Alimentação Nutricional (UAN) estudada e comparação com Programa de Alimentação do Trabalhados (PAT) e cálculo da representação do percentual diário (VD %) da energia (base dieta de 2000 kcal)

Cardápio	Valor Energético (kcal)	Valor Referência PAT		VD (%)
		Mínimo	Máximo	
Cardápio 1	1053,6	600	800	52,7
Cardápio 2	986,3	600	800	49,3
Cardápio 3	1118,7	600	800	55,9
DP	44,38	-	-	-

Na avaliação da contribuição energética dos macronutrientes (Figura 1), observaram-se valores discrepantes ao recomendado pelo PAT nos cardápios um (1) e três (3) para os valores de proteína e carboidrato que se encontravam acima e abaixo do recomendado (23 e

18 % e 49 e 47%, respectivamente). A falta de equilíbrio entre os nutrientes oferecidos na refeição também foi observada no estudo de Veloso et al. (2007), em que as refeições eram ricas em proteínas e gorduras e tinham baixa quantidade de carboidratos. Exceção foi observada no cardápio dois (2) que apresentava os valores para proteína e carboidrato adequados (13,5% e 61,1%, respectivamente).

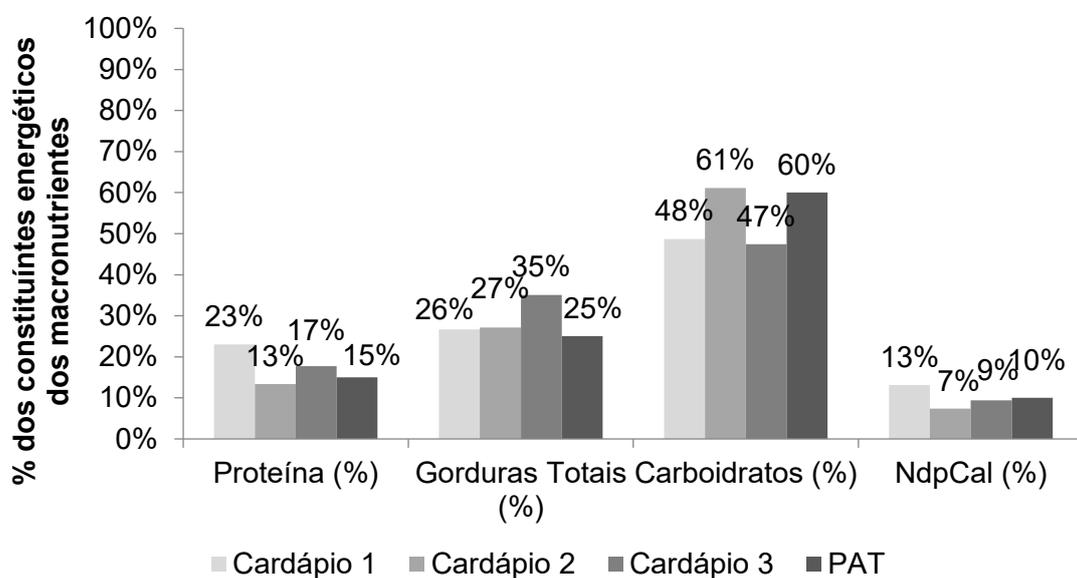


Figura 1. Contribuição energética dos macronutrientes, comparação dos percentuais recomendados pelo PAT com a média encontrada nos cardápios de almoço servidos pela UAN aos funcionários de empresa do setor frigorífico

Em todos os dias avaliados, o percentual de gordura esteve acima do preconizado pelo PAT (Figura 1), podendo ser devido à quantidade média *per capita* que é servida no prato proteico, e aos ingredientes usados nas preparações. O cardápio três (3) foi o que apresentou maior índice de gordura (35%), neste dia, além do prato proteico, a guarnição era batata palha, fritura que tem alto teor de gordura total (36,6 %), o que contribuiu para o elevado valor de gordura total do cardápio.

Essa grande quantidade de lipídios nas refeições é preocupante, pois o consumo excessivo de gorduras pode ocasionar dislipidemia e doenças cardiovasculares (Souza et al., 2009).

O NdpCal% estima a quantidade de proteínas líquidas da refeição. O PAT preconiza um valor para o NdpCal% de 6% a 10%, observamos que os cardápios dois (2) e três (3) apresentaram valores adequados ao recomendado, apenas o cardápio um (1) apresentou porcentagem de calorias advindas de fonte proteica(13,1%) 23,7% acima do preconizado. De acordo com Wilkens (2005) o excesso de proteína leva ao desenvolvimento ou agravamento de doenças renais. Um alto consumo de proteína aumenta também a excreção do cálcio, podendo levar o indivíduo a uma maior suscetibilidade ao desenvolvimento da osteoporose.

Dentre os 300 funcionários da empresa frigorífica a qual a UAN estudada fornece refeições, em média 25% participaram da pesquisa. Destes 68% era do sexo masculino e 32% feminino, na faixa etária de 32,4% menores de 30 anos, 43,1% entre 30 a 39 anos e 24,5% maiores de 39 anos.

Os funcionários foram questionados sobre o gosto e a sensação de saciedade após o consumo da refeição. Os cardápios foram avaliados por meio da frequência de votação da escala hedônica, sendo que, na média dos três cardápios 71% dos funcionários gostaram dos cardápios contra 8% que não gostaram e, 91% se sentiram saciados ou muito saciados após o consumo da refeição e apenas 9% não se sentiu saciado.

Houve uma diferença numérica entre os cardápios ofertados, o cardápio que apresentou maior pontuação no teste de aceitabilidade foi o dois (2), prato principal feijoada, onde 80% dos comensais apontaram que gostaram da refeição. Esse resultado pode ser justificados pela feijoada ser um prato tradicional e muito estimado pelos brasileiros. Mas nenhum dos cardápios obteve 100% de aceitação (Figura 2a).

Diferente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Resolução /FNDE/CD no. 38 de 2009) que institui que os índices de aceitabilidade da merenda escolar tem que ser superiores a 85%, o PAT não preconiza nenhuma aceitabilidade para alimentação ser considerada satisfatória. Contudo, altos níveis de aceitação estão relacionados com redução do desperdício alimentar (Nascimento et al., 2016).

O teste de saciedade (Figura 2b) acompanhou os resultados do teste de aceitação, onde o cardápio que apresentou maior percentual de comensais muito saciados foi o dois. Contudo, exceto o cardápio um (1), nos demais cardápios mais de 90% dos funcionários tiveram uma sensação de saciados ou muito saciados após o consumo da refeição. O que aponta as necessidades dos funcionários está sendo atendida pela alimentação fornecida pela UAN.

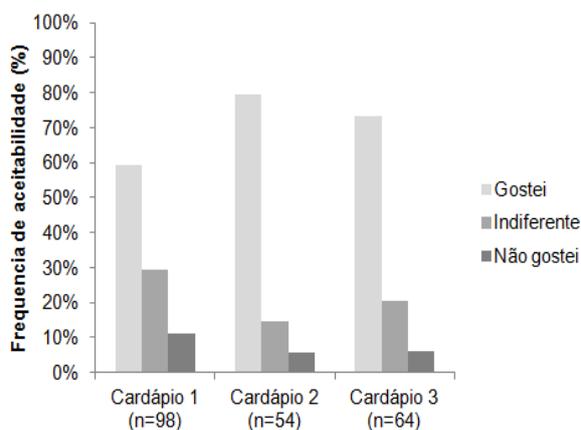


Figura a

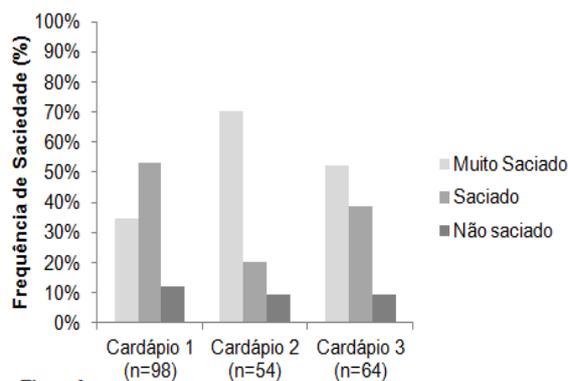


Figura b

Figura 2. Frequência de pontuação total na escala hedônica para teste de aceitabilidade (Figura a) e para teste de saciedade (Figura b) após ingestão do almoço servidos por uma UAN aos funcionários de uma empresa do setor frigorífico

CONCLUSÃO

A avaliação dos cardápios ofertados pela UAN demonstraram que não são seguidas as diretrizes do PAT para o valor energético, assim os trabalhadores consomem mais calorias do que o necessário para exercer suas atividades. Ainda, foi observada inadequação, de dois dos três cardápio, para o equilíbrio de macronutrientes e NdpCal%. Desta forma é necessário o trabalho de um nutricionista para melhor adequação dos cardápios as recomendações nutricionais do PAT.

A aceitabilidade das refeições ofertadas foi mais alta quando cardápios com alimentos tradicionais foram servidos, porém, independente da aceitabilidade os comensais se mostraram com as necessidades alimentares satisfeitas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério do Trabalho e do Emprego. Portaria nº 66, de 25 de agosto de 2006. Diário Oficial da União, Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/Empregador/PAT/Legislacao/Conteudo/port66.pdf>> Acesso em: 22 set 2008.

BRASIL. Ministério de Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/PAT/>>. Acesso em: 22 set. 2008.

MARANHÃO, P. A.; VASCONCELOS, R. M. Análise do cardápio servido no almoço de uma UAN de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Revista Nutrição em Pauta, v.88, p. 56-61, 2008.

MATTOS, P. F. Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Cadernos UniFOA, v. 3, n. 7, 2008.

NASCIMENTO, M.C.P.S.; OLIVEIRA, J.B.; FONTAN, G.C.R.; SILVA, M.V. Alimentação escolar em escolas municipais de Itapetinga-BA: indicadores de desperdício de alimento. Revista REGET/ UFMS, v.20, n.1, p. 73-85, 2016;

SOUSA, F. A; SILVA, R. C. O.; FERNANDES, C. E. Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: Adequação ao Programa de Alimentação do Trabalhador. Revista Eletrônica de Ciências, v. 2, n. 1, p. 43-50, 2009.

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4 ed. Capinas: NEPA, UNICAMP, 2011. 161p.

VELOSO, I. S.; SANTANA, V. S.; OLIVEIRA, N. O Programa de Alimentação do Trabalhador, PAT, e o seu impacto sobre o ganho de peso e sobrepeso. Revista de Saúde Pública, v. 41, n. 5, p. 769-776, 2007.

WILKENS, K.G. Terapia nutricional para distúrbios renais. In: MAHAN, L.K.; ESCOTTSTUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. Editora Roca, 2005.

XI CONINCE

CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE



RESUMOS EXPANDIDOS

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Turismo virtual: imersão a pontos turísticos por meio da tecnologia

Alex Mazo – Instituto Federal de São Paulo – Avaré – alexmazo@ifsp.edu.br

Pércia Helena Sabbag – Instituto Federal de São Paulo – Avaré – perciahelena@ifsp.edu.br

ÁREA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

RESUMO

O presente trabalho busca realizar uma análise qualitativa, realizando um estudo de caso em que há a experimentação de turismo virtual por meio do programa de computador Google Earth, que recentemente foi atualizado com foco à visitação em localidades turísticas. Em sua nova versão o software oferece viagens guiadas e interativas. Diante disso, o trabalho propõe a experimentação dessa realidade pois, sendo o turismo um fenômeno sociocultural que envolve fatores como transporte, estadia, motivações, hospedagem, hospitalidade e principalmente o impacto que o deslocamento e fluxo turístico pode causar, a possibilidade de viagem virtual cria um paradoxo estabelecendo um contraponto com o que a Organização Mundial de Turismo – OMT apresenta como turismo, em que uma das características é a pernoite, fato que não se concretiza no meio virtual.

PALAVRAS-CHAVE: Turismo virtual; TIC; Google Earth.

INTRODUÇÃO

Define-se turismo, segundo a Organização Mundial de Turismo – OMT, como uma modalidade de deslocamento espacial que implica na utilização de qualquer meio de transporte com a permanência de pelo menos um pernoite no destino. Tal deslocamento pode ser determinado por quaisquer razões, dentre elas: congressos, negócio, lazer e outros motivos. Sendo o turismo considerado uma atividade que permeia a relação entre ser, espaço e economia, é possível ratificar a afirmação de Panosso Netto (2010, p.33), que o apresenta como o “fenômeno de saída e de retorno do ser humano do seu lugar habitual de residência, por motivos revelados ou ocultos, que pressupõe hospitalidade, encontro e comunicação com

outras pessoas e utilização de tecnologia, entre inúmeras outras condições, o que vai gerar experiências variadas e impactos diversos”.

Independente da motivação que faz com que o indivíduo siga de um lugar para o outro, o turismo acontece sempre em um determinado espaço físico e geográfico, e envolve relações culturais e simbólicas entre atores sociais que se interligam, nesse contexto, é possível corroborar com a ideia de Cruz (2001, p.167) quando afirma que “o turismo é a única prática social que consome elementarmente espaço”.

Atualmente, a sociedade se apresenta interconectada e devido a globalização, se expandem as possibilidades de deslocamento. Segundo o Relatório de Economia da informação 2017: Digitalização, Comércio e Desenvolvimento, divulgado em outubro de 2017, a UNCTAD - *United Nations Conference on Trade and Development* – apresentou dados relativos ao acesso de informação virtual utilizada, e afirma que houve um crescimento de 60% (UNCTAD, 2017, p.15) entre o número de usuários de internet entre 2010 e 2015. Percebe-se então que as pessoas estão mais conectadas e o mundo virtual tem feito cada vez mais parte do cotidiano daqueles que possuem tal acesso. Isso tem influenciado diretamente o turismo pois “com o desenvolvimento da tecnologia, é possível simular um passeio, uma visita, ou mesmo uma viagem a determinado local baseada em animações de três dimensões com imagens em vídeo” (FIGUEIREDO, 2009, p.527).

O objetivo desse trabalho é comprovar a possibilidade de turismo virtual através de Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC, como o software Google Earth, que propõe uma imersão a pontos turísticos sem a necessidade de locomoção e como isso pode contrapor a definição de turismo pela OMT, que não contempla a virtualidade no seu conceito de turismo.

MATERIAL E MÉTODOS

Apresentando-se como uma recente modalidade de turismo, o “turismo virtual” beneficia com a facilidade de acesso ao destino turístico não apenas a um usuário, mas a um número maior de pessoas e, mesmo que não substitua a viagem real, esse é um recurso que democratiza uma experiência. A simplicidade de navegar virtualmente por lugares turísticos pode contribuir com o usuário para que experimente viagens através do tempo e espaço sem sair do conforto de seu lar. Dessa forma, oferece-se experiências turísticas realistas para os

que não podem viajar, seja por limitações físicas, por falta de tempo ou até mesmo por questões financeiras.

Diante de tal realidade, pactua-se com Estaregue et al. (2017) quando afirma que se ampliam as possibilidades de envolvimento do turismo e as TICs.

As Tecnologias de Informação e Comunicação - TIC abrem novos horizontes para o setor do turismo. A tecnologia ubíqua, ou seja, que não possui mais lugar está presente em diferentes dispositivos e infiltra-se nas relações sociais. Assim, como em outros setores da economia, o turismo está evoluindo para se adaptar ao novo perfil do turista hiperconectado e interativo desenvolvendo e oferecendo produtos e serviços cada vez mais flexíveis, integrados e personalizados. (ESTAREGUE et al., 2017, p.3)

Apresentando uma interface facilitadora, que visa a possibilidade de interação e viagem no ambiente virtual, utilizou-se o Google Earth para um estudo de caso, visando o desenvolvimento de uma pesquisa qualitativa, com o propósito de analisar o fenômeno contemporâneo de viajar pelo meio virtual.

Desenvolvido pela Google Inc. (Empresa Multinacional De Serviços Online e *Software*), o Google Earth exibe um modelo tridimensional do globo terrestre. Por meio de imagens de satélites, ele cria um mosaico que pode ser empregado como um gerador de mapas ou simulador das diversas paisagens existentes no planeta. As imagens utilizadas pelo *software* são obtidas através do satélite QUICKBIRD da empresa Digital Globe.

Por meio do *software* na versão Pro é possível realizar o cálculo de distâncias e áreas, utilizar ferramentas de dimensões, visualizar, manipular e exportar dados SIG (Sistemas de Informação Geográfica), editar vídeos com Microsoft Movie Maker para produzir materiais de mídia relacionados e retroceder no tempo com imagens históricas (GOOGLE EARTH PRO, 2018). Assim sendo, ele foi utilizado para possibilitar a imersão virtual a um ponto turístico com o intuito de realizar uma análise sistemática em que se possa comprovar se há uma sensação de presença e consumo do espaço, mesmo que pela internet.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para realizar o estudo de caso, iniciou-se a experimentação utilizando a versão gratuita do software, disponível no endereço <https://www.google.com/earth/>. No campo de busca, foi digitado o ponto turístico Eiffel Tower, Rue des Écoles, Paris. Como resultado, o software

inicia com um zoom na tela até a localidade destinada e apresenta as possibilidades, destacando dentre elas, o ponto turístico digitado (Figura 1).

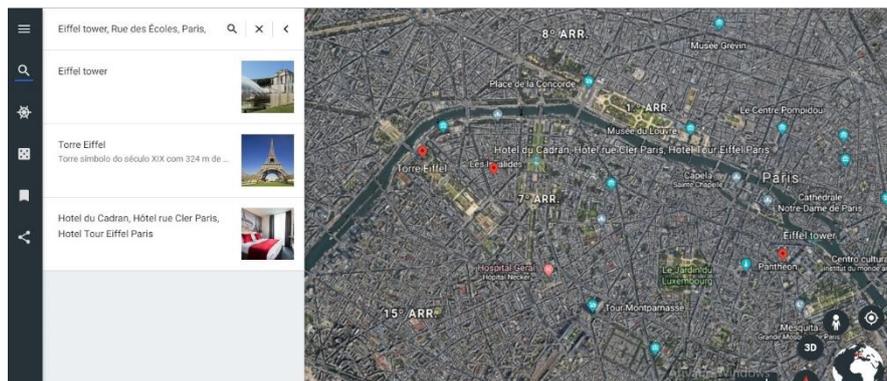


Figura 1. Inserindo o destino turístico.

Ao clicar na destinação, a imagem do software se desloca até a posição geográfica onde se situa o atrativo turístico e uma janela do lado direito (Figura 2) apresenta informações e dados do mesmo.

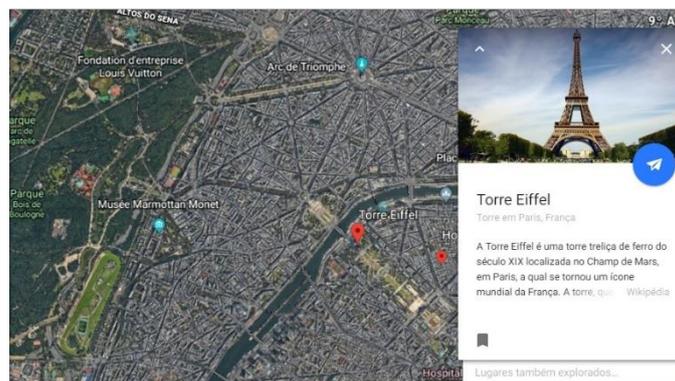


Figura 2. Voar aqui.

Dentre os elementos que apresenta, informa que a Torre Eiffel foi construída em 28 de janeiro de 1887 e possui 300m de altura, tem três andares e seus engenheiros foram Gustave Eiffel, Maurice Koechlin e Émile Nouguier. Indica que sua fundação se deu no ano de 1889 e diz que seus arquitetos foram Gustave Eiffel, Stephen Sauvestre, Maurice Koechlin, e Émile Nouguier. Como complemento, destaca o horário de funcionamento, endereço, telefone de contato e o site comercial <https://www.tou Eiffel.paris/fr>.

Ao aproximar a imagem com a ferramenta de zoom + (mais) e – (menos), aproxima-se do atrativo turístico e nesse momento, a imagem da Torre Eiffel em três dimensões se destaca na tela (Figura 3).

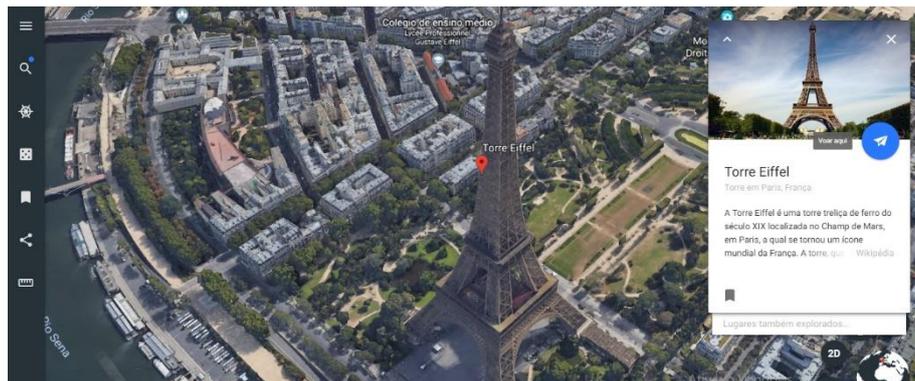


Figura 3. Torre Eiffel 3D.

É possível conduzir a imagem tridimensional aproximando-se do atrativo turístico de todos os lados, verificando sua entrada, a atração turística situada em seu interior, Bureau de Gustave Eiffel, próximo a ela o Carrousel de la Tour Eiffel, o Ginásio poliesportivo Centre Sportif Emile Anthoine AFACSPORT e as vias de acesso em seu entorno.

Percebeu-se com a experiência, a capacidade de imersão ao mundo virtual a qual se propõe o Google Earth, pois tem-se a sensação de estar presencialmente no espaço geográfico. Tais aplicações tecnológicas, assim como o software utilizado nesse estudo, tem se demonstrado acessórios indispensáveis aos turistas, tendo em vista que essa tecnologia possibilita aos usuários, encontrar e acessar a informação de maneira quase que instantânea, bem como mergulhar no destino turístico sem sair do lugar.

CONCLUSÃO

Mediante o exposto, com embasamento na afirmação de Piroli (2012, p.1280), que diz que as imagens de satélite vêm sendo “a principal fonte de dados para estudos relacionados à dinâmica do uso da terra em nosso país e também base para as mais diversas aplicações nas atividades produtivas, de localização e mesmo para o lazer” se confirma a hipótese de que por meio da tecnologia é possível ultrapassar fronteiras e vivenciar experiências diversificadas, experimentando culturas e espaços distintos.

A relação turismo e espaço se reescreve constantemente de acordo com as possibilidades e motivações que contextualizam os indivíduos e determinados territórios. A atividade turística se reorganiza e permeia todo esse processo, com isso, as Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC se tornam intimamente ligadas ao desenvolvimento turístico mundial.

Assim sendo, considerando a análise realizada por este estudo, pode-se verificar que a democratização da possibilidade de penetrar a localidades sem precisar sair do lugar cria um novo conceito de turismo, que se desenrola na esfera virtual. Surge então um novo perfil de turista que por meio da globalização e da imersão na era digital criam uma nova forma de vivenciar e compreender a dinamicidade e a totalidade do turismo. Com isso, o conceito de turismo, segundo a OMT, necessita de nova ótica e precisa ser rediscutido, afinal a evolução traz inovações para vivência de experiências por parte dos turistas, nos seus mais variados domínios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CRUZ, R. C. A. **Introdução à geografia do turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

ESTAREGUE, D.; GONÇALVES, B. S.; GONÇALVES, M. M.; **Estudo Comparativo entre aplicativos turísticos móveis**. Turismo & Sociedade (ISSN: 1983-5442). Curitiba, v. 10, n. 2, p. 1-28, maio-agosto de 2017.

FIGUEIREDO, S.L. **Turismo virtual?** In: PANOSSO, N; ANSARAH, M.G.R. Segmentação do mercado turístico. Barueri: Manole, 2009.

GOOGLE Earth and Maps Enterprise - **Google**. Disponível em: <www.google.com/enterprise/earthmaps/earthpro-compare.html> Acesso em: 22 de set 2018.

GOOGLE EARTH. **Google Earth**. <<https://www.google.com/intl/pt-BR/earth/desktop/>> Acesso em: 22 de set 2018.

OMT. **Tourism Highlights**. 2016 Edition. Disponível em: <[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/images/pdf/estatisticas_indicadores/UNTWO Tourism_Highlights_2016_Edition.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/images/pdf/estatisticas_indicadores/UNTWO_Tourism_Highlights_2016_Edition.pdf)> Acesso em: 20 abr 2018.

PANOSSO NETTO, A. **O que é turismo**. São Paulo: Aleph, 2010.

PIROLI, E. L. **Imagens de satélite de alta resolução espacial para o mapeamento da dinâmica do uso da terra**. In: IV SIMPÓSIO DE GEOTECNOLOGIAS NO PANTANAL, Bonito, MS, 20-24 de outubro 2012. ANAIS (on-line). Disponível em: <<https://www.geopantanal.cnptia.embrapa.br/2012/cd/pt12.pdf> > Acesso em: 22 de set 2018.

UNCTAD - **United Nations Conference on Trade and Development**. Relatório de Economia da informação 2017: Digitalização, Comércio e Desenvolvimento. Disponível em: <http://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ier2017_en.pdf > . Acesso em: 22 de set 2018.

XI CONINCE

CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE



RESUMOS EXPANDIDOS

ZOOTECNIA

A MACIEZ DA CARNE DE BOVINOS NELORE: EXPLORANDO A VARIABILIDADE DA QUALIDADE DO MÚSCULO *LONGISSIMUS THORACIS*

Rayssa Santucci Scapol – Eduvale Avaré – rascapol_02@hotmail.com

Jessica Moraes Malheiros – Embrapa Pecuária Sudeste – jehmalheiros@gmail.com

Luis Artur Loyola Chardulo – Unesp Botucatu – chardulo@fmvz.unesp.br

ÁREA: ZOOTECNIA

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo investigar a qualidade do músculo *Longissimus thoracis* de bovinos da raça Nelore em distintos grupos de maciez da carne. A partir de uma população de 90 animais foram selecionados três grupos experimentais de carne macia, intermediária e dura, por meio da análise de força de cisalhamento (FC) e índice de fragmentação miofibrilar (MFI). As características de carcaça não apresentaram diferença estatística significativa ($p>0,05$) entre os tratamentos experimentais. O grupo de carne macia apresentou diferença significativa ($p<0,05$) para a AOL, EGS, IM, LT e L* em comparação ao grupo de carne dura. As perdas por cozimento apresentaram diferença estatística significativa ($p<0,05$) entre os grupos de carne macia e dura 24 horas e 07 dias após o abate. Estes resultados fornecem uma visão importante da variabilidade da qualidade da carne dos bovinos da raça Nelore, o que pode colaborar para gerar novas estratégias de seleção nos programas de melhoramento genético.

PALAVRAS-CHAVE: *Bos indicus*, força de cisalhamento, MFI, zebu

INTRODUÇÃO

A carne é uma das principais fontes de proteína animal consumida no mundo. Apesar disso, a qualidade da carne muitas vezes não atende às expectativas dos consumidores e gera problemas para indústria que busca compreender os mecanismos relacionados com a qualidade por meio de estratégias no intuito de fornecer um produto padronizado (PICARD et al., 2015).

O Brasil apresenta-se como um dos principais produtores mundiais de carne bovina com a produção majoritária da raça Nelore e seus cruzados, em função da sua rusticidade, adaptação aos trópicos e produtividade, a raça Nelore (*Bos indicus*), juntamente com os produtos de seu cruzamento com animais da subespécie *Bos taurus*, se torna responsável pela maior parte da carne bovina produzida no Brasil (FERRAZ & FELÍCIO, 2010).

Países com alta escala de produção e exportação de carne bovina como o Brasil devem priorizar a produtividade dentro dos padrões de qualidade exigidos pelos consumidores. Em geral, a cor é a característica mais importante para a carne fresca, enquanto que, em carnes cozidas, a maciez é classificada como a característica de palatabilidade mais relevante seguida pelo sabor e suculência (JOO et al., 2013). Por outro lado, características como área de olho de lombo, deposições de gordura intramuscular e subcutânea influenciam diretamente no rendimento e/ou na qualidade da carne produzida. A área de olho de lombo facilita a predição do tamanho do animal e o rendimento de cortes cárneos presentes na carcaça (MALHEIROS et al., 2015). A marmorização da carne decorrente da deposição de gordura intramuscular confere suculência e sabor, interferindo no hábito de consumo e no preço final do produto (KILLINGER et al., 2004). Enquanto que, a deposição de gordura subcutânea é importante para garantir a qualidade da carcaça após o resfriamento (TAIT et al., 2005).

Contudo, a maciez é considerada uma das principais características de qualidade da carne bovina, sendo que animais da raça Nelore apresentam carne com maiores valores de FC quando comparado a animais *Bos taurus*. Assim, a variação da maciez acaba se tornando uma grande preocupação para a indústria. Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo investigar a qualidade do músculo *Longissimus thoracis* de bovinos da raça Nelore em distintos grupos de maciez da carne.

MATERIAL E MÉTODOS

Produção dos animais experimentais e colheita das amostras

Uma população de 90 animais contemporâneos, machos não castrados da raça Nelore foi utilizada. Os animais eram provenientes de uma única fazenda de sistema de pastejo contínuo com peso médio inicial (PI) 390 ± 37 kg e idade aproximada de 24 meses. O período de terminação foi de 95 dias no Confinamento Experimental da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia FMVZ, Unesp, Botucatu/SP, seguindo procedimentos aprovados pela

Comissão de Ética na Experimentação Animal da FMVZ, Unesp, Botucatu/SP sob protocolo número 159/2014.

Os animais foram vermífugados, pesados e distribuídos aleatoriamente em 18 baias coletivas, antes do início do confinamento. Todos os animais receberam a mesma dieta, gestão de habitação. A dieta foi composta por ração constituída de bagaço de cana de açúcar (9,4%), farelo de girassol (69,24%), milho triturado (17,93%), uréia (0,64%), núcleo mineral (2,17%) e optigen (0,60%) e ofertada duas vezes ao dia.

Os animais foram enviados ao abate com peso final (PF) de aproximadamente 550 ± 75 kg e 27 meses de idade e abatidos de acordo com as normas estipuladas para o Abate Humanitário de Bovinos. Durante o abate, as carcaças foram identificadas e refrigeradas por 24 horas. Posteriormente, amostras do músculo *Longissimus thoracis* de 2,54 cm de espessura entre a 12ª e 13ª costelas da meia carcaça esquerda de cada animal foram colhidas para realização das análises de qualidade de carne.

Características de qualidade da carne

A espessura de gordura subcutânea (EGS) foi mensurada em mm (milímetros) por paquímetro e a área de olho de lombo (AOL) foi medida em cm² (centímetros quadrados) utilizando quadrado de ponto. Para o índice de marmorização (IM) foi utilizado à escala visual de pontuação de marmoreio determinada por dois panelistas treinados em cada fatia de bife usando fotografias oficiais de marmorização (USDA - Quality and Yield Grade, 2000). O teor de gordura intramuscular também foi determinado por meio da análise gravimétrica com extração a frio de lipídeos totais (BLIGH & DYER, 1959).

A cor da carne (L* - luminosidade; a* - coloração vermelha; b* - coloração amarela) foi mensurada nas amostras submetidas ou não ao procedimento de maturação utilizando *CIELaboratory system* do *Chroma Mete CR-400* (Konica Minolta Sensing, Inc., Tokyo, Japan). O pH foi mensurado com o auxílio de um pHmetro digital portátil, marca HANNA modelo HI 99163.

As amostras entre a 12ª e 13ª costelas do músculo *Longissimus thoracis* também foram utilizadas na análise de força de cisalhamento (FC), onde uma das amostras de cada animal foram embaladas a vácuo e maturadas por 07 dias à 2 °C. Todas as amostras foram assadas em forno pré-aquecido a 170 °C até atingirem a temperatura interna de 71 °C e logo após resfriadas por 12 horas a 1 °C. Cilindros de meia pulegada foram cortados a partir do

centro da amostra longitudinal na direção da fibra muscular. Os cilindros foram cortados com um dispositivo *Salter Warner-Bratzler Shear Force* mecânico com capacidade de 25 kg e velocidade de seccionamento de 20 cm/minuto. Os resultados foram relatados em kg e oito medições foram realizadas por amostra (WHEELER et al., 1995). As perdas por cozimento (PT) foram determinadas por meio da diferença de peso entre a carne crua e cozida (pré e pós-cozimento).

A determinação do índice de fragmentação miofibrilar (MFI) foi realizada nas amostras submetidas ou não ao procedimento de maturação conforme metodologia adaptada por Chardulo et al. (2014). A leitura foi realizada em absorvância no comprimento de onda de 540 nm em espectrofotômetro e o valor de MFI foi obtido pelo seguinte cálculo: $MFI = Absorbância \times 200$.

Análise estatística e separação dos grupos experimentais

Os dados de produção e qualidade da carne foram analisados quanto à presença de *outliers*, homogeneidade de variância e normalidade dos resíduos. Posteriormente, as análises de FC e MFI nos dois tempos de maturação (24 horas e 07 dias após o abate) foram utilizadas para separar e selecionar a população em três grupos de maciez contrastantes: carne moderadamente macia (n = 15), carne moderadamente dura (n = 20) e carne muito dura (n = 15) (Tabela 1).

Tabela 1. Seleção dos grupos experimentais por meio das análises de força de cisalhamento (FC) e índice de fragmentação miofibrilar (MFI) do músculo *Longissimus thoracis* de bovinos Nelore.

	Macia (15)	Intermediária (20)	Dura (14)
FC 24 horas (kg)	3,9 ± 0,7 ^{aA}	5,6 ± 0,7 ^{bA}	7,9 ± 1,4 ^{cA}
FC 07 dias (kg)	3,4 ± 0,4 ^{aA}	4,5 ± 0,4 ^{bB}	5,9 ± 0,6 ^{cB}
MFI 24 horas	55,7 ± 9,0 ^{aA}	50,4 ± 13,9 ^{aA}	40,1 ± 8,9 ^{bA}
MFI 07 dias	65,9 ± 7,3 ^{aB}	58,2 ± 13,2 ^{aB}	44,8 ± 4,8 ^{bB}

24 horas após abate. 07 dias de maturação.

^{a,b}Médias seguidas por letras minúsculas diferentes, na mesma linha, diferem entre si (p<0,05) pelo teste *Tukey*.

^{A,B}Médias seguidas por letras maiúsculas diferentes, na mesma coluna, diferem entre si (p<0,05) pelo teste *Tukey*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O PI, PF, PCQ e RC não apresentaram diferença estatística significativa ($p > 0,05$) entre os tratamentos experimentais (Tabela 2). No entanto, o grupo de carne macia apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) para a AOL em comparação ao grupo de carne dura. Esta característica fenotípica avalia o crescimento do músculo *Longissimus thoracis* e contribui sobremaneira na predição do rendimento de cortes cárneos, demonstrando o aumento na quantidade de tecido comestível. No estudo de Fidelis et al. (2017), foi observado AOL de 75,7 e 78,4 cm² de animais Nelore com maior e menor Consumo Alimentar Residual (CAR), respectivamente. No estudo de Bonin et al. (2015) foi observado AOL de $61,24 \pm 14,17$ cm² em bovinos Nelore. Deste modo, segundo os resultados observados no presente estudo os animais da raça Nelore provenientes do mesmo sistema de produção apresentam adequado crescimento muscular, no entanto, esta característica ainda possui alta variabilidade dentre das populações de zebuínos.

Tabela 2. Características fenotípicas de carcaça e qualidade da carne de bovinos Nelore separados em grupos contratantes de acordo com a maciez.

	Macia (n = 15)	Intermediária (n = 20)	Dura (n = 15)
PI (kg) ¹	374,0 ± 34,0	385,6 ± 34,6	400,9 ± 34,8
PF (kg)	540,3 ± 56,0	548,3 ± 44,0	548,5 ± 45,5
PCQ (kg)	305,5 ± 38,2	293,5 ± 29,5	310,3 ± 29,4
RC (kg)	56,6 ± 4,6	53,6 ± 4,4	56,6 ± 4,3
AOL (cm ²)	83,3 ± 12,6 ^a	78,2 ± 9,6 ^{ab}	75,4 ± 10,6 ^b
EGS (mm)	5,9 ± 1,7 ^a	4,9 ± 1,8 ^{ab}	4,2 ± 1,4 ^b
IM	2,6 ± 0,4 ^a	2,3 ± 0,5 ^{ab}	2,2 ± 0,5 ^b
LT (%)	0,73 ± 0,2 ^a	0,70 ± 0,3 ^{ab}	0,65 ± 0,2 ^b
L*	32,3 ± 2,6 ^a	30,8 ± 2,5 ^{ab}	29,9 ± 2,4 ^b
a*	13,3 ± 2,3	13,7 ± 1,6 ^a	13,3 ± 2,1
b*	4,2 ± 1,1	4,2 ± 1,0	4,3 ± 0,9
pH	5,9 ± 0,2	5,8 ± 0,13	5,8 ± 0,2
PT 24 horas (%)	18,4 ± 4,3 ^a	21,5 ± 3,8 ^{ab}	23,3 ± 4,8 ^b
PT 07 dias (%)	18,5 ± 4,3 ^a	22,7 ± 2,2 ^{ab}	24,2 ± 4,0 ^b

24 horas após abate. 07 dias de maturação.

^{a,b}Médias seguidas por letras minúsculas diferentes, na mesma linha, diferem entre si ($p < 0,05$) pelo teste *Tukey*.

¹PI = peso inicial, PF = peso final, PCQ = peso de carcaça quente, RC = rendimento de carcaça, AOL = área de olho de lombo, EGS = espessura de gordura subcutânea, IM = índice de marmorização, LT = lipídeos totais, L* = luminosidade, a* = coloração vermelha, b = coloração amarela, PT 24 horas = perdas por cozimento na amostra sem maturação, PT 07 dias = perdas por cozimento na amostra maturada.

As características de deposição de tecido adiposo EGS, IM e LT apresentaram diferença estatística ($p < 0,05$) entre os tratamentos experimentais. Segundo Malheiros et al. (2015), os animais da raça Nelore apresentam baixa deposição de gordura intramuscular, mesmo quando apresentam maior crescimento de tecido muscular (AOL) e EGS. Segundo a mesma autora Malheiros et al. (2015), os animais com maior EGS apresentaram maiores valores de MFI, demonstrando uma relação estreita entre essas características e a maciez da carne, como observado no presente estudo. No entanto, a deposição de gordura intramuscular observada por meio do IM e LT pode ser um fator chave que influencia na qualidade sensorial da carne bovina (CORBIN et al., 2015; RON et al., 2015). Portanto, os resultados do presente estudo e segundo Malheiros et al. (2015), a deposição do tecido adiposo também apresenta alta variabilidade genética em uma população de bovinos da raça Nelore.

Dentre os atributos de coloração apenas a luminosidade (L^*) apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) no grupo de carne macia quando comparado aos demais tratamentos. No estudo de Francisco et al. (2015) com animais Nelore foi possível observar maiores valores de L^* 38,97 e b^* 6,56, 24h após o abate quando comparado ao presente estudo. Contudo, no momento da compra do corte cárneo, a característica de coloração normalmente é considerada o atributo de maior importância (ENGCHUAN et al., 2014). Além disso, a cor vermelho-cereja é comumente utilizada como um indicador de qualidade superior e frescor da carne bovina. Deste modo, no presente estudo esta característica apresentou-se abaixo dos padrões desejados pela indústria frigorífica e consumidores.

O pH nos tratamentos experimentais não apresentou diferença estatística significativa ($p > 0,05$) 24 horas após o abate. Este resultado corrobora Aroeira et al. (2016), onde o pH da carne de animais Nelore com 24 h após o abate não apresentou diferença. A característica de pH é considerada importante na transformação do músculo em carne e amaciamento da carne relatando alterações na taxa glicolítica e o estresse anti e durante o abate. Além disso, a indústria considera o valor do pH de 5,8 como adequado para carne de qualidade (ZORZI et al., 2013). Deste modo, os resultados observados no presente estudo demonstram a adequada queda e estabilização do pH após o período de *rigor mortis*.

As perdas por cozimento apresentaram diferença estatística significativa ($p < 0,05$) entre os grupos de carne macia e dura 24 horas e 07 dias após o abate. Os resultados do presente estudo corroboram com o estudo de Cônsolo et al. (2016), em que novilhos Nelore

apresentaram valores de PCC próximo a 26% quando apresentaram elevado valor de FC (7,14 kg). Durante o cozimento ocorre a perda de água que altera o rendimento do produto, afeta a palatabilidade e influencia na aceitabilidade por meio dos consumidores. Deste modo, segundo os resultados observados possivelmente a diminuição da variabilidade na maciez da carne bovina pode afetar positivamente as perdas por cozimento. Finalmente, é importante ressaltar que estes resultados fornecem informações novas e importantes que podem ser úteis na ciência animal e indústria da carne.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo fornecem uma visão importante da variabilidade das características de qualidade da carne dos bovinos da raça Nelore.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AROEIRA, C. N.; FILHO, R. A. T.; FONTES, P. R.; GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, A. L. S.; LADEIRA, M. M.; RAMOS, E. M. Freezing, thawing and aging effects on beef tenderness from *Bos indicus* and *Bos taurus* cattle. **Meat Science**, v.116, p.118-125, 2016.

BLIGH, E. G.; e DYER, W. J. A rapid method of total lipid extraction and purification. **Canadian Journal of Biochemistry Physiology**, v. 37, p. 911, 1959.

BONIN, M.N.; FERRAZ, J.B.S.; PEDROSA, V.B.†; SILVA, S.L.†; GOMES, R.C.; CUCCO, D.C.; SANTANA, M.H.A.; CAMPOS, J.H.A.; BARBOSA, V.N.; CASTRO, F.S.F.; NOVAIS, F.J.; OLIVEIRA, C.M. Visual body-scores selection and its influence on body size and ultrasound carcass traits in Nellore cattle. **Journal of Animal Science - Animal Genetics**, v.93, p.5597-5606, 2015.

CHARDULO, L. A. L.; MALHEIROS, J. M.; DIAS, V. A. D.; FERRAZ, A. P. C. R.; BROETTO, F. Proteólise enzimática da carne. In: BROETTO, F. (org). **Métodos de trabalho em bioquímica vegetal e tecnologia de enzimas**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2014. v. 1, cap. 11, p. 87-92.

CÔNSOLO, N.; FERRARI, V.; MESQUITA, L.; GOULART, R.; SILVA, L. Zilpaterol hydrochloride improves beef yield, changes palatability traits, and increases calpain-calpastatin gene expression in Nellore heifers. **Meat Science**, v. 121, p. 375-381, 2016.

CORBIN, C. H.; O'QUINN, T. G.; GARMYN, A. J.; LEGAKO, J. F.; HUNT, M. R.; DINH, T. T. N.; MILLER, M. F. Sensory evaluation of tender beef strip loin steaks of varying marbling levels and quality treatments. **Meat Science**, v. 100, p. 24–31, 2015.

ENGCHUAN, W.; JITTANIT, W.; GARNJANAGOONCHORN, W. The ohmic heating of meat ball: Modeling and quality determination. **Innovative Food Science & Emerging Technologies**, v. 23, p. 121-130, 2014.

FERRAZ, J. B. S.; FELÍCIO, P. E. DE. Production systems - an example from Brazil. **Meat science**, v. 84, n. 2, p. 238–243, 2010.

FIDELIS, H. A.; Bonilha, S. F. M.; Tedeschi, L. O.; Branco, R. H.; Cyrillo, J. N. S. G.; Mercadante, M. E. Z. Residual feed intake, carcass traits and meat quality in Nellore cattle. **Meat Science**, v. 128, p. 34-39, 2017.

JOO, S. T.; KIM, G. D.; HWANG, Y. H.; RYU, Y. C. Control of fresh meat quality through manipulation of muscle fiber characteristics. **Meat Science**, v. 95, n. 4, p. 828–836, 2013.

KILLINGER, K. M.; CALKINS, C. R.; UMBERGER, W. J.; FEUZ, D. M.; ESKRIDGE, K. M. Consumer visual preference and value for beef steaks differing in marbling level and color. **Journal of Animal Science**, v. 82, n. 11, p. 3288–3293, 2004.

LUCIANO, G.; MONAHAN, F. J.; VASTA, V. et al. Lipid and colour stability of meat from lambs fed fresh herbage or concentrate. **Meat Science**, v.82, p.193-199, 2009.

MALHEIROS, J. M.; BALDASSINI, W. A.; DIAS, V. A. D.; SILVA, A. V. S.; CURI, R. A.; CHARDULO, L. A. L. Chemical and sensory meat characteristics of nellore cattle (*Bos indicus*) finished with different levels of backfat thickness in the longissimus thoracis muscle. **Boletim da Indústria Animal** Nova Odessa, v.72, p. 341-348, 2015.

PICARD, B.; LEBRET, B.; CASSAR-MALEK, I.; LIAUBET, L.; BERRI, C.; LE BIHAN-DUVAL, E.; HOCQUETTE, J.F.; RENAND, G. Recent advances in genomics for meat quality management. **Meat Science**, v. 109, p. 18–26, 2015.

RON, O.; WOOLLEY, L.; O'QUINN, T.; LEGAKO, J.; BROOKS, C.; MILLER, M. Trained sensory panel evaluation of beef strip steaks of varying marbling and enhancement levels cooked to three degrees of doneness. **Meat Science**, v. 101, p. 130–131, 2015.

TAIT, R. G.; WILSON, D. E.; ROUSE, G. H. Prediction of retail product and trimmable fat yields from the four primal cuts in beef cattle using ultrasound or carcass data. **Journal of Animal Science**, v. 83, n. 6, p. 1353–1360, 2005.

USDA. United States Standards for Grades of Feeder Cattle. **Agricultural Marketing Service**. Livestock and Seed Program, USDA. Washington, DC. 2000.

ZORZI, K.; BONILHA, S. F. M.; QUEIROZ, A. C.; BRANCO, R. H.; SOBRINHO, T. L.; DUARTE, M. S. Meat quality of young Nellore bulls with low and high residual feed intake. **Meat Science**, v.93, p.593-599, 2013.

WHEELER, T. L.; KOOHMARAIE, M.; SHACKELFORD, S. D. Standardized Warner-Bratzler Shear Force Procedures for Meat Tenderness Measurement. Roman L. Hruska U.S. **Meat Animal Research Center**. USDA, Clay Center, NE, 1995.

ASSOCIAÇÃO DE GENES DAS PROTEÍNAS DE CHOQUE TÉRMICO (HSP) COM O DESEMPENHO DE BOVINOS NELORE

Rayssa Santucci Scapol – Eduvale Avaré – rascapol_02@hotmail.com

Jessica Moraes Malheiros – Embrapa Pecuária Sudeste – jehmalheiros@gmail.com

Cruz Elena Henriquez-Valencia – UFPSO Colômbia – cruzelena@gmail.com

Luis Artur Loyola Chardulo – Unesp Botucatu – chardulo@fmvz.unesp.br

ÁREA: ZOOTECNIA

RESUMO

O objetivo do presente estudo foi avaliar a expressão gênica das proteínas de choque térmico (*HSP90AA1*, *HSPDNAJ1* e *HSPB1*) em animais da raça Nelore (*Bos indicus*) com características contrastantes de crescimento. A partir de uma população de 90 animais terminados em confinamento foram selecionados dois grupos experimentais por meio das características de peso inicial (PI), peso final (PF), peso de carcaça quente (PCQ) e área de olho de lombo (AOL): menor crescimento muscular (PI = 386,5 ± 39 kg; PF = 500,4 ± 42,0 kg; PC = 280,3 ± 20,6 kg; AOL = 73,6 ± 9,0 cm²; n = 16) e maior crescimento muscular (PI = 397,1 ± 36,5 kg; PF = 597,5 ± 40,6 kg; PC = 325,0 ± 30,9 kg; AOL = 80,6 ± 8,8 cm²; n = 16). A expressão dos genes foi avaliada por meio da análise de PCR em tempo real (qRT-PCR). A expressão dos genes *HSP90AA1* e *HSPB1* não diferiram entre os grupos experimentais. No entanto, a expressão do gene *DNAJA1* foi aumentada (*up regulated*; P<0.05) no grupo de menor crescimento muscular. Os presentes resultados sugerem que o crescimento muscular em bovinos Nelore possivelmente está associado com a expressão do gene *DNAJA1*.

PALAVRAS-CHAVE: área de olho de lombo, HSPs, qualidade da carne, RT-qPCR

INTRODUÇÃO

As alterações nos hábitos alimentares dos consumidores expressa a necessidade da pecuária de corte em fornecer carne de qualidade. O desenvolvimento muscular é uma das principais características avaliadas na produção de carne em bovinos de corte. Identificar bovinos que tenham propensão genética para produzir carne de qualidade é de alta prioridade

para a indústria. Nesse sentido, considerando a importância do rebanho zebuino para o agronegócio nacional, a seleção utilizando um programa de melhoramento genético surge como alternativa promissora para a produção de carne zebuina de qualidade (VELHO et al., 2009).

As proteínas de choque térmico (Hsps) foram associadas com características de qualidade da carne como o amaciamento da carne de bovinos Nelore (MALHEIROS et al., 2018), pH (ZHANG et al., 2014) e perdas por cozimento (ZHANG et al., 2017). No entanto, as Hsps ainda não foram relacionadas com o crescimento muscular de bovinos. Dentro deste contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a expressão gênica das proteínas de choque térmico (*HSP90AA1*, *HSPDNAJ1* e *HSPB1*) em animais da raça Nelore (*Bos indicus*) com características contrastantes de crescimento.

MATERIAL E MÉTODOS

Produção dos animais experimentais, colheita das amostras e separação dos grupos experimentais

Foi utilizada uma população de 90 animais contemporâneos, machos não castrados da raça Nelore com peso médio inicial (PI) 390 ± 37 kg. O período de terminação foi de 95 dias no Confinamento Experimental da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia FMVZ, Unesp, Botucatu/SP, seguindo procedimentos aprovados pela Comissão de Ética na Experimentação Animal da FMVZ (159/2014).

Os animais foram enviados ao abate com peso final médio (PF) 550 ± 75 kg e 27 meses. Durante o abate foi obtido o peso de carcaça (PC) de cada animal e foram colhidas amostras do músculo *Longissimus thoracis*, as quais foram armazenadas em solução RNAlater® (Ambion, ThermoFisher Scientific, EUA) para os ensaios de expressão gênica. As carcaças foram resfriadas por 24 horas, período seguido da colheita de amostras do músculo *Longissimus thoracis* entre a 12ª e 13ª costelas da meia carcaça para análise de área de olho de lombo (AOL, cm²). Utilizando a análise de componentes principais (PCA) as medidas de crescimento muscular foram selecionadas em dois grupos experimentais contrastantes de animais com menor crescimento muscular (PI = $386,5 \pm 39$ kg; PF = $500,4 \pm 42,0$ kg; PC = $280,3 \pm 20,6$ kg; AOL = $73,6 \pm 9,0$ cm²; n = 16) e maior crescimento muscular (PI = $397,1 \pm 36,5$ kg; PF = $597,5 \pm 40,6$ kg; PC = $325,0 \pm 30,9$ kg; AOL = $80,6 \pm 8,8$ cm²; n = 16).

Análise de PCR em tempo real (RT-qPCR)

O RNA total dos dois grupos experimentais foi extraído de 100 mg de músculo *Longissimus thoracis* por homogeneização usando 1 mL do reagente TRIzol® conforme as especificações do fabricante (Life Technologies Corporation, EUA). A concentração, pureza e integridade do RNA total foram determinadas usando o espectrofotômetro NanoDrop 1000 (ThermoFisher Scientific, USA, 2007) e eletroforese em gel de agarose 1%, respectivamente. A eliminação e confirmação da ausência do DNA genômico foi realizada conforme as instruções do protocolo da *DNA-se TURBO DNA-free™ Kit* (Ambion, ThermoFisher Scientific, EUA) e o *kit* de quantificação de DNA, *Qubit dsDNA Assay Kit* (Invitrogen, EUA). O cDNA foi sintetizado utilizando-se o *High Capacity RNA-to-cDNA Kit* conforme instruções do fabricante (Life Technologies Corporation, EUA). Nas reações de RT-qPCR foram utilizados oito sondas e seis primers (Tabela 1). As reações de RT-qPCR foram realizadas no *QuantStudio 12K Flex* (Applied Biosystems).

Tabela 1. Sondas TaqMan® e *primers* utilizados nos ensaios de RT-qPCR.

Gene (GenBank ID)	SondaTaqMan®	Fabricante
<i>HSPB1</i> (516099)	Bt03220563_m1	ThermoFisher
<i>HSP90AA1</i> (281832)	Bt03218068_g1	
<i>DNAJA1</i> (528862)	Bt03219626_g1	
<i>GAPDH</i> (281181)	Bt03210915_g1	
<i>TBP</i> (516578)	Bt03241947_m1	
<i>ACTB</i> (280979)	Bt03279175_g1	

Análise estatística

No estudo da expressão gênica foi empregado o procedimento PROC MIXED do programa estatístico SAS (SAS Institute, Cary, NC, USA). Para a normalização dos dados foi utilizada a média geométrica do Ct dos três genes de referência (*GAPDH*, *TBP* e *ACTB*) como sugerido por Vandesompele et al. (2002). Posteriormente, a expressão relativa dos genes alvo (*HSP90AA1*, *DNAJA1* e *HSPB1*) foi calculada como proposto por Steibel et al. (2009). Para a quantificação da expressão gênica relativa foi utilizado o seguinte modelo:

$$Y_{gik} = \mu + \alpha_i + \beta_j + \gamma_k + \epsilon_{gik}$$

Em que:

Y_{gijk} = Ct obtido pelo *software* do termociclador para o gene g (média geométrica dos genes de referência e o Ct do gene alvo), proveniente da amostra do animal k pertencente ao grupo i.

G_{ig} = efeito do grupo i na expressão do gene g.

M_{gk} = efeito do gene g no desempenho muscular do animal k.

D_{ik} = efeito da amostra.

e_{igk} = refere-se ao resíduo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Apesar da associação da maciez da carne com os genes das proteínas de choque térmico em bovinos Nelore (MALHEIROS et al., 2018), neste trabalho, a expressão dos genes *HSP90AA1* e *HSPB1* relativos as proteínas Hsp90-alfa e Hsp27 não apresentaram diferença significativa ($p > 0,05$) entre os grupos contrastantes referentes ao crescimento muscular de bovinos Nelore. Por outro lado, a expressão gênica da *DNAJA1* referente à proteína Hsp40 foi significativamente aumentada (*up regulation*, $p < 0,05$) no grupo de menor crescimento muscular (Figura 1).

A Hsp40 é uma co-chaperona da Hsp70, e o complexo Hsp40/Hsp70 possui função anti-apoptótica que atua na preservação das funções celulares e reparação de proteínas que sofreram danos estruturais (GUILLERMIN et al., 2011). Malheiros et al. (2018), também observou a expressão do gene *DNAJA1* significativamente diminuída (*down regulation*, $p < 0,05$) no grupo de carne macia de bovinos quando comparado ao grupo dura. Deste modo, os resultados do presente estudo sugerem que a expressão do gene da *DNAJA1* está negativamente associada com o crescimento muscular de bovinos Nelore.

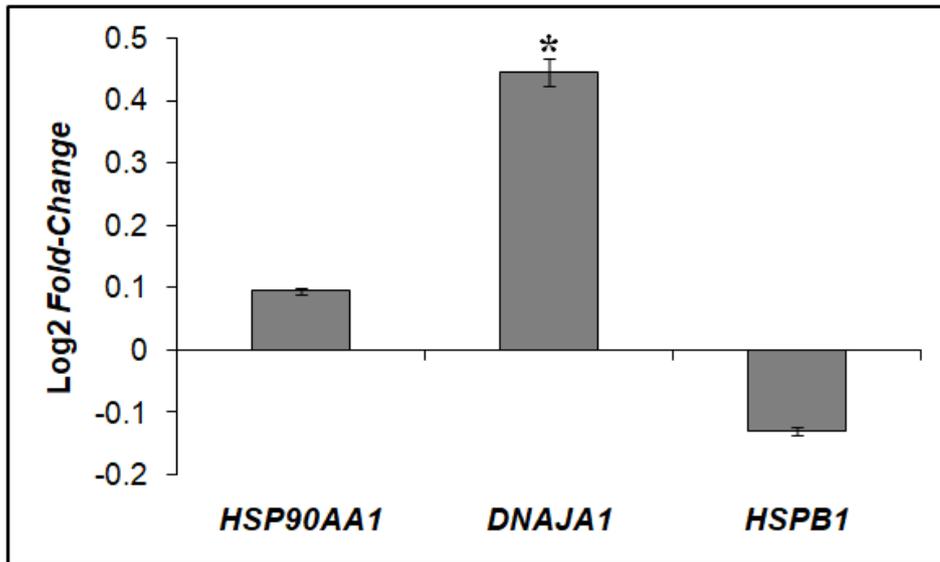


Figura 1. Expressão gênica relativa ($\text{Log}_2 \text{Fold Change}$) dos genes da proteína de choque térmico (*HSP90AA1*, *DNAJA1* e *HSPB1*) do músculo *Longissimus thoracis* entre os grupos contrastantes de menor crescimento muscular e maior crescimento muscular de bovinos Nelore. *Diferença significativa ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

O crescimento do músculo esquelético de bovinos Nelore parece depender da expressão e modulação do gene *DNAJA1* pertencente à família das proteínas de choque térmico.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP: 2015/13021-1) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pelo suporte financeiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GUILLEMIN, N.; JURIE, C.; CASSAR-MALEK, I.; HOCQUETTE, J.; RENAND, G.; PICARD, B. Variations in the abundance of 24 protein biomarkers of beef tenderness according to muscle and animal type. **Animal**, v. 5, p. 885–894, 2011.

MALHEIROS, J. M.; ENRÍQUEZ-VALENCIA, C. E.; DA SILVA DURAN, B. O.; DE PAULA, T. G.; CURI, R. A.; DE VASCONCELOS SILVA, J. A. I. I.; DAL-PAI-SILVA, M.; OLIVEIRA, H. N.; CHARDULO, L. A. L. Association of CAST2, HSP90AA1, DNAJA1 and HSPB1 genes with meat tenderness in Nellore cattle. **Meat Science**, v. 138, p. 49–52, 2018.

STEIBEL, J. P.; POLETTO, R.; COUSSENS, P. M.; ROSA, G. J. M. A powerful and flexible linear mixed model framework for the analysis of relative quantification RT-PCR data. **Genomics**, v. 94, p. 146–152, 2009.

VELHO, J. P.; BARCELLOS, J.O. J.; LENGLER, L.; ELIAS, S. A.; OLIVEIRA, T. E. O. Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 38, n.2, p. 399-404, 2009.

ZHANG, M.; LIU, Y. L.; FU, C. Y.; WANG, J.; CHEN, S. Y.; YAO, J. Expression of MyHC genes, composition of muscle fiber type and their association with intramuscular fat, tenderness in skeletal muscle of Simmental hybrids. **Molecular Biology Reports**, v. 41, p. 833-840, 2014.

ZHANG, M.; WANG, D.; GENG, Z.; SUN, C.; BIAN, H.; XU, W.; ZHU, YONGZHI, LI, P. Differential expression of heat shock protein 90, 70, 60 in chicken muscles postmortem and its relationship with meat quality. **Ausin-Australas Journal of Animal Sciences**, v. 30, p. 94-99, 2017.

PERCEPÇÃO DOS PARTICIPANTES DA ABQM SOBRE A MUDANÇA DE LOCAL DO EVENTO DE AVARÉ-SP PARA LONDRINA-PR

Amanda Janne Ruivo Antunes Vieira – Faculdade Eduvale de Avaré – amanda-
janne@hotmail.com

Amanda Rossi de Oliveira – Faculdade Eduvale de Avaré – amanda_rossi98@hotmail.com

Laís Rosa de Oliveira – Faculdade Eduvale de Avaré – lais_rosa_oliveira@hotmail.com

Higor de Freitas Melicio – Faculdade Eduvale de Avaré – higormelicio23@outlook.com

Andressa Santanna Natel – Faculdade Eduvale de Avaré – andressa.zoo@gmail.com

ÁREA: ZOOTECNIA

RESUMO

A Associação Brasileira de Quarto de Milha realiza eventos para fomentar a raça Quarto de Milha no Brasil, são ao todo nove eventos anuais, sendo que três, entre eles o Concurso Nacional da ABQM – Trabalho e Conformação, ocorriam na cidade de Avaré-SP até 2017. Contudo, no decorrente ano a ABQM mudou a realização do evento para a cidade de Londrina –Pr. Diante disso, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a percepção dos competidores e participantes de Avaré e região, sobre a mudança do Campeonato Nacional da ABQM da cidade de Avaré para Londrina. Para isso foram aplicados questionário elaborados no Google Form composto por 15 perguntas que foram enviadas aos participantes do Campeonato via email e plataformas sociais. Foi observada avaliação excelente a boa (94%) maior para as pistas no recinto de Avaré em comparação com Londrina (30,3%), contudo, o recinto de Londrina apresentou maior avaliação nas demais Infraestruturas. O setor hoteleiro de Avaré foi avaliado negativamente (33,3% ruim ou péssima) enquanto este serviço em Londrina não apresentou nenhuma avaliação negativa. Foi concluído que ambas as cidades tem sua infraestrutura bem avaliada para o acontecimento do evento.

PALAVRAS-CHAVE: cavalo, competidores, esporte, modalidade, três tambores

INTRODUÇÃO

A tropa efetiva do Brasil é de cinco milhões de cavalos, computando cavalos de lida, raça, lazer e competição (MAPA, 2016). Dentro deste efetivo são diversas as raças de equinos que as compõem, sendo as mais predominantes no Brasil, pela ordem: Mangalarga Marchador, Nordestino, Quarto de Milha e Crioula. A raça Quarto de Milha é a única que se encontra espalhada por todo o território nacional, são aproximadamente 480.000 cavalos registrados (ABQM, 2016), sendo São Paulo o possui da maior concentração dos animais.

Para fomentar a raça em todo território nacional a Associação Brasileira de Quarto de Milha (ABQM) realiza eventos com competições em 21 modalidades. São ao todo nove eventos anuais. As corridas ocorrem em local fixo (Jockey Club, Sorocaba-SP) e os demais eventos são rotativos, sendo que três eventos maiores das modalidades de Trabalho e Conformação, são realizados em Avaré-SP, mas podem ser organizados em outros recintos desde que apresentem condições exigidas pela ABQM (ABQM, 2016).

Assim, até o ano de 2017 os eventos Campeonato Nacional – Conformação e Trabalho, Congresso – Brasileiro de Conformação e Trabalho e Potro do Futuro, Copa dos Campeões e Derby – Conformação e Trabalho ocorriam na cidade de Avaré-SP, conhecida como a Capital do Cavalo. Contudo, no ano de 2018 em decorrência da proibição das modalidades que incluía laço de bezerro, em virtude de uma limitação pró ao bem-estar animal, os organizadores do 41º Campeonato Nacional da ABQM mudaram a cidade sede, deixando de ser Avaré, a qual sediava o campeonato a aproximadamente 10 anos, e passando para Londrina-Pr, a qual sediou o campeonato pela última vez em 1985.

Atualmente, o evento do Campeonato Nacional da ABQM, conta com aproximadamente 5 mil inscrições, 1,8 mil cavalos e 1,1 mil competidores vindos de várias regiões do País que cobiçam troféus, pontos na *American Quarter Horse Association* (AQHA) e premiações superiores a R\$ 1 milhão (ABQM, 2017). O evento ocorre por nove dias, entre chegada dos animais e competição, o que representa uma movimentação econômica na cidade sede de cerca de 6 milhões em gastos com hotéis, transporte, lazer e comércio em geral (ABQM, 2018).

Diante do exposto, o presente trabalho procurou avaliar a percepção dos competidores e participantes de Avaré e região, sobre a mudança do Campeonato Nacional da ABQM da cidade de Avaré para Londrina.

MATERIAL E MÉTODOS

Para consolidação do presente estudo foi realizada uma pesquisa com abordagem quantitativa e qualitativa, embasada em um questionário elaborado na plataforma do Google Forms composto por 15 perguntas fechadas e estruturadas. Os questionários foram elaborados em duas partes, a primeira buscou conhecer o perfil dos respondentes e a segunda seu nível de percepção sobre o evento ocorrer na cidade de Londrina-Pr em comparação a cidade de Avaré-SP.

O público alvo da pesquisa foram competidores e participantes do Campeonato Nacional da ABQM- Trabalho e Conformação, que eram frequentadores do evento na cidade de Avaré e que participaram da edição do evento na cidade de Londrina. A coleta de dados ocorreu no período de 11 a 21 de setembro de 2018, e foi realizada através do encaminhamento do “link” do questionário para os respondentes por correio eletrônico (e-mail) e mídias sociais (whatsApp e Facebook).

A amostra foi composta por 33 participantes que acessaram a plataforma e responderam o questionário através da internet, de forma anônima e confidencial. Todos os entrevistados concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, obedecendo a Resolução 196/96 em vigor. O presente estudo enquadra-se em pesquisa de risco mínimo para seres humanos, sem probabilidade de afetar o indivíduo de modo significativo, comprometer sua saúde e bem-estar.

Ao término do período da pesquisa os dados foram compilados em planilhas utilizando o software Microsoft Excel®. Os resultados foram tabulados, e após análise puderam ser confrontados e interpretados, evidenciando os pressupostos da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O perfil dos respondentes pode ser observado na Tabela 1, 84,8% era moradores do estado de São Paulo, na maioria, do sexo masculino (63,6%) na faixa etária entre 18 a 29 anos (16/33). Dos respondentes 70% eram competidores (23/100), como principal modalidade apontada (67%) o Três tambores (Figura 1).

Tabela 1. Perfil dos participantes do Concurso Nacional da ABQM sediado na cidade de Avaré-SP e no evento sediado na cidade de Londrina-Pr

	Sexo		Faixa Etária		Natural		Atuação	
	Freq	(%)	Freq	(%)	Freq	(%)	Freq	(%)
Feminino	63,6 (21/33)		<18 anos	36,4 (12/33)	SP	84,8 (28/33)	Competidor	69,7 (23/33)
			18 a 29 anos	48,5 (16/33)	MG	9,1 (3/33)	Treinador	18,2 (6/33)
			>29 anos	15,1 (5/33)	Outros	6,1 (2/33)	Outros	12,1 (4/33)
Masculino	36,4 (12/33)							

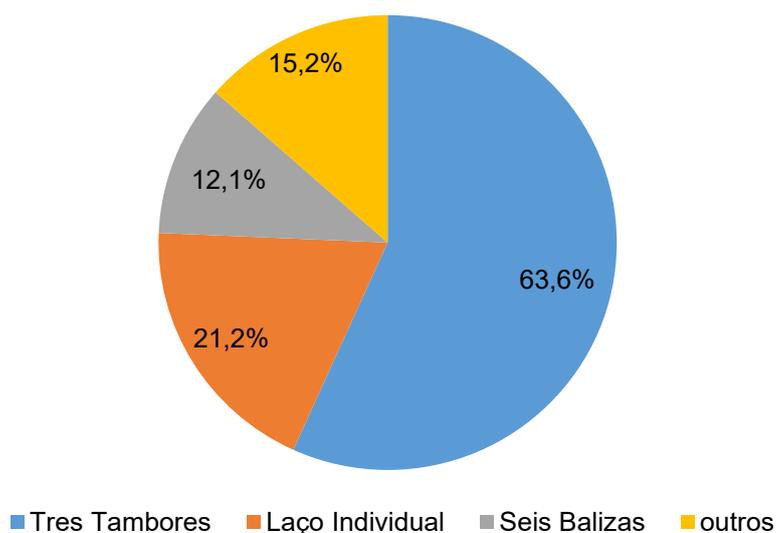


Figura 1. Principais provas apontadas pelos participantes da pesquisa

A percepção sobre a experiência dos participante do último evento “Campeonato Nacional da ABQM”, realizado entre 14 a 22 de Julho de 2018 na cidade de Londrina-Pr (Figura 2) em comparação as demais edições realizadas em Avaré- SP (Figura 3).

Foi observado que na avaliação do evento em geral, tanto o evento sediado em Avaré, quanto sediado em Londrina, obtiveram na maioria avaliação boa (51,5%) a excelente (30,3%, Avaré e 27,3%, Londrina). O que demonstra que ambos os recintos tem possibilidade para sediar o campeonato.

Ao serem questionados sobre a Infraestrutura do evento (pista, baias, área gastronômica e comercial) apenas no quesito pistas o recinto de Avaré foi melhor avaliado, 94% (31/33) dos respondentes avaliaram como excelente a boa, enquanto em Londrina alcançou 30,3% (10/33) das avaliação excelente a boa. A pista é uma das estruturas fundamentais para competições, pois uma boa pista pode fazer a diferença no desempenho do animal (Omena, 2017).

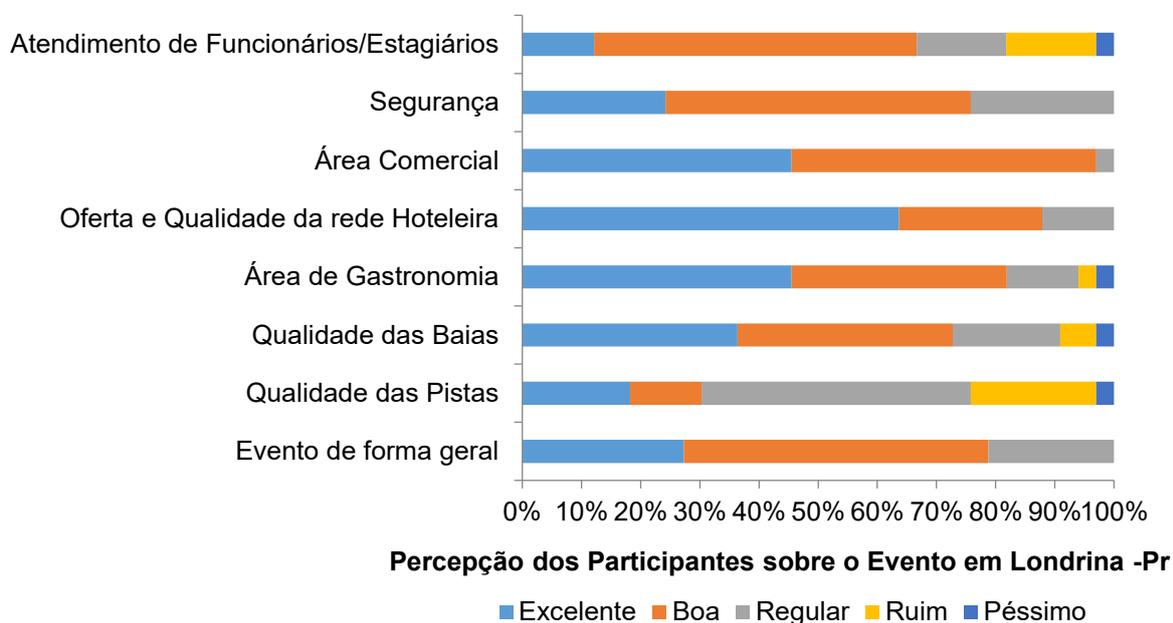


Figura 2. Percepção dos participantes do “Concurso Nacional da ABQM” sobre a cidade/recinto sede em Londrina-Pr

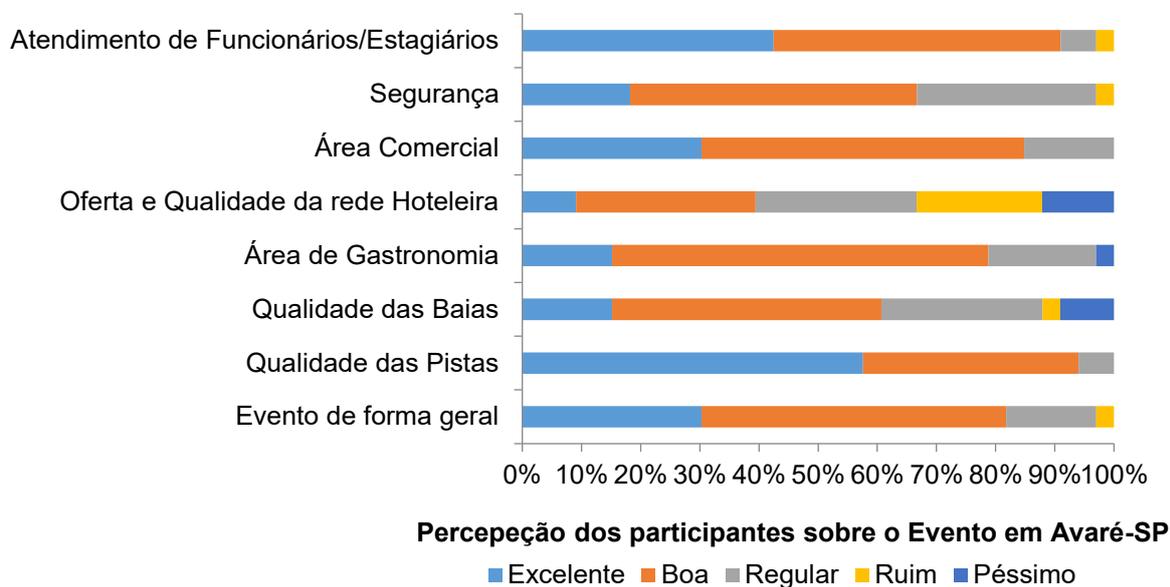


Figura 3. Percepção dos participantes do “Concurso Nacional da ABQM” sobre a cidade/recinto sede em Avaré-SP

As estruturas como baias, área de gastronomia e comercial apresentaram percentuais de avaliação semelhantes, com o recinto de Avaré sendo avaliado sendo avaliado com percentuais pouco mais alto como regular em comparação a Londrina nestes quesitos.

No setor de hotelaria ser hospitaleiro é receber bem o turista, estando intimamente relacionado com a qualidade dos bens e serviços ofertados, sendo a qualidade do serviço compreendida por meio da associação do serviço ao produto, cujo fator qualidade se impõe de modo natural para determinar o êxito ou o insucesso (Beni, 2001). Na oferta e qualidade do serviço hoteleiro, a cidade de Avaré, embora seja cidade turística, recebeu avaliação negativa por 33% (11/33) do responderam, que avaliaram o serviço hoteleiro da cidade com ruim ou péssimo, enquanto que a cidade de Londrina 88% (29/33) dos respondentes avaliaram este serviço como excelente ou bom, não tendo nenhuma avaliação negativa.

Para o atendimento de funcionários e estagiários durante o evento, 91% dos respondentes avaliaram essa prestação de serviço durante os eventos em Avaré como excelente (42,4%) ou boa (48,5%); já esse serviço foi avaliado como excelente ou bom por 66,6% dos respondentes.

Quando foram questionados sobre qual cidade preferiam que ocorresse o evento Concurso Nacional da ABQM, os respondentes ficaram bem divididos, pois 45,5% prefere o evento em Londrina-Pr contra 54,5% que preferem o evento em Avaré – SP.

CONCLUSÃO

A mudança de cidade sede do evento Concurso Nacional da ABQM, gerou opiniões variadas entre os participantes em função a infraestrutura do evento apresentada em cada cidade, enquanto Avaré foi bem avaliada quanto a suas pistas, a cidade de Londrina teve maior avaliação nas demais infraestruturas. Contudo, foi possível observar que ambas as cidades tem potencial para sediar um evento de tamanha proporção.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABQM. Associação Brasileira de Quarto de Milha. Quarto de Milha o cavalo da Família Brasileira. 2016. Disponível em: <<https://www.abqm.com.br/documentos/institucional/abqmcartilha.pdf>>. Acesso em: 22 set 2018.

ABQM. Associação Brasileira de Quarto de Milha. Previsões do Departamento de Esportes da ABQM. 2017. Disponível em: <<https://www.abqm.com.br/pt/informativos>>. Acesso em: 23 set 2018.

ABQM. Associação Brasileira de Quarto de Milha. Londrina cediara o campeonato nacional ABQM. Junho/2018. Disponível em: <<https://www.abqm.com.br/pt/noticias/londrina-sediara-o-campeonato-nacional-abqm>>. Acesso em: 23 set. 2018.

BENI, M. C. Análise estrutural do turismo. São Paulo: SENAC, 2001, 45p.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Revisão do Estudo do Complexo do Agronegócio do Cavalo. Brasília, 2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/camaras-setoriais-tematicas/documentos/camaras-setoriais/equideocultura/anos-anteriores/revisao-do-estudo-do-complexo-do-agronegocio-do-cavalo>>. Acesso: 22 set. 2018.

OMENA, L. A qualidade da pista interfere nos resultados dos cavalos? Redação Cavalus, 2017. Disponível em: < <https://cavalus.com.br/geral/qualidade-da-pista-interfere-nos-resultados-dos-cavalos>>. Acesso em: 24 set 2018.